IT

EN

NESPRESSO®

SERVICE MANUAL

DēLonghi

Lattissima+

Lo scopo di questo manuale è quello di fornire al personale di servizio tutte le informazioni necessarie per quanto riguarda la corretta gestione, manutenzione e riparazione della macchina per caffè ***Lattissima+***.

Questo manuale deve essere utilizzato dai tecnici come un valido aiuto per garantire un buon rendimento ed un uso corretto delle macchine. Al fine di sfruttare appieno tutte le funzioni, è assolutamente necessario seguire le istruzioni di questo manuale.

Per accedere rapidamente alle informazioni direttamente da computer PC o MAC, questo manuale è disponibile come file PDF e può essere scaricato dal sito tecnico web di Nespresso sotto https: //business.nespresso.com.

Le istruzioni sono parte integrante dell'apparecchio. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere tutte le istruzioni e le istruzioni per la sicurezza.

I seguenti simboli indicano:

Attenzione: Leggere la precauzioni indicate per evitare eventuali danni a cose o persone.

Note: Leggere le indicazioni per un uso sicuro e adeguato dell'apparecchio.

The purpose of this service manual is to provide the service personnel with all necessary information with regards to correct handling, maintenance and repair of the ***Lattissima+*** *coffee machine.*

This manual should be used by the technicians as a valuable aid to guarantee the permanent readiness for use of the machines. In order to take full advantage of all the functions, it is absolutely necessary to follow the instructions in this manual.

For fast access to information directly from the PC or MAC monitor, this service manual is available as PDF file and can be downloaded from the Nespresso technical website under https://business.nespresso.com.

The instructions are an integral part of the appliance. Before operating the appliance, please read all the instructions and safety notes.

The following symbols indicate:

Caution: Read the precautions shown to prevent any damage or harm to property or persons.

N.B.: Read the instructions for safe, proper appliance use.

Indice

1. Generalità 6
1.1. Norme generali di sicurezza 6
1.2. Dati tecnici 8
1.3. Componenti macchina 9
1.4. Circuito acqua 11
1.5. Targhette identificative 12
2. Utilizzo 13
2.1. Preparazione macchina al primo utilizzo o dopo un lungo periodo di non utilizzo 13
2.2. Preparazione Caffè 15
2.3. Montaggio/smontaggio Sistema Rapid Cappuccino (R.C.S) 16
2.4. Preparazione Cappuccino e Latte Macchiato 17
2.5. Programmare la quantità di acqua 19
2.6. Programmare la quantità di Cappuccino/Latte Macchiato 20
2.7. Risciacquo dopo ogni preparazione di ricetta a base di latte 21
2.8. Pulizie quotidiane 22
2.9. Pulizia del Sistema Rapid Cappuccino due volte a settimana 22
2.10. Svuotamento della macchina (prima delle operazioni di riparazione) 23
2.11. Modalità risparmio energetico 24
2.12. Decalcificazione 25
2.13. Impostazione durezza dell'acqua 28
2.14. Ripristinare le quantità originali 29
2.15. Funzioni statistiche 30
2.16. Smaltimento e ambiente 30
3. Ricerca guasti 31
3.1. Controllo macchina al ricevimento 31
3.2. Malfunzionamenti 32
4. Manutenzione 34
4.1. Controllo pressione e perdite di tenuta 34
4.2. Misurazione temperatura caffè 36
4.3. Misurazione temperatura latte 37
5. Riparazione 38
5.1. Smontaggio generale 38
5.2. Rimozione scheda pulsanti 39
5.3. Rimozione infusore 40
5.4. Rimozione scheda 41
5.5. Rimozione gruppo Generatore/Vaporizzatore/Pompa 42
6. Test di sicurezza 46
7. Schemi elettrici 47
8. Ricambi 49
9. Garanzia 54

Contents

1. Generality 6
1.1. General safety notes 6
1.2. Technical data 8
1.3. Main components 9
1.4. Water circuit 11
1.5. Identification plates 12
2. Using 13
2.1. Preparing to use the machine for the first time or after a long period of non-use 13
2.2. Coffee preparation 15
2.3. Assembling/disassembling the Rapid Cappuccino System (R.C.S.) 16
2.4. Preparing Cappuccino and Latte Macchiato 17
2.5. Programming the amount of water 19
2.6. Programming the amount of Cappuccino/Latte Macchiato 20
2.7. Rinsing after preparing any milk-based recipe 21
2.8. Daily cleaning 22
2.9. Cleaning the Rapid Cappuccino System twice a week 22
2.10. Emptying the machine (before any repairs) 23
2.11. Energy saving mode 24
2.12. Descaling 25
2.13. Setting water hardness 28
2.14. Resetting the original amounts 29
2.15. Statistical mode 30
2.16. Disposal and the environment 30
3. Troubleshooting 31
3.1. Checking the machine upon receipt 31
3.2. Malfunctioning 32
4. Maintenance 34
4.1. Checking pressure and leaks 34
4.2. Measuring coffee temperature 36
4.3. Measuring milk temperature 37
5. Repair 38
5.1. General disassembly 38
5.2. Removing the button panel 39
5.3. Removing the extraction unit 40
5.4. Removing the PCB board 41
5.5. Removing the Thermoblock/Steamer unit/Pump 42
6. Safety test 46
7. Wiring diagrams 47
8. Spare parts 49
9. Warranty 54

1. Generalità

1.1. Norme generali di sicurezza

Per evitare eventuali lesioni e danni, leggere e seguire le istruzioni interamente.

Per evitare rischi di scosse elettriche letali e incendi

- Collegare l'apparecchio solo ad allacciamenti di rete idonei con presa a terra. Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia la stessa indicata sulla targhetta dell'apparecchio. L'utilizzo di collegamenti errati, rende nulla la garanzia.
- Nel caso in cui occorra una prolunga, utilizzare solo un cavo a massa con una sezione del conduttore di almeno 1,5 mm^2.
- Non accostare il cavo a bordi taglienti. Bloccarlo o lasciarlo pendere. Tenere il cavo lontano da fonti di calore e di umidità.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se il cavo è danneggiato.
- Per evitare pericolosi danni, non posizionare mai l'apparecchio sopra o accanto a superfici calde come termosifoni, fornelli elettrici o a gas, fiamme libere o simili. Appoggiarlo esclusivamente su superfici stabili e piane. La superficie d'appoggio deve essere resistente al calore e ai liquidi, come acqua, caffè, decalcificanti o simili.
- Per evitare danni, scollegare l'apparecchio afferrando la spina, non tirare mai il cavo. Non toccare mai la spina con le mani umide.

Per evitare eventuali danni durante il funzionamento

- L'apparecchio è stato realizzato unicamente per uso domestico, in caso di uso non conforme alle istruzioni, il produttore declina qualsiasi responsabilità ed è autorizzato a non applicare i termini di garanzia.
- **Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.**
- **Per evitare scottature**, mantenere sempre chiusa la leva durante il funzionamento e non inserire le dita sotto l'ero-

1. Generality

1.1. General safety notes

To prevent possible injury and damage, read and follow the instructions completely.

To prevent the risk of a fatal electric shock and fire

- *Connect the appliance to suitable earthed mains connections only. Make sure the power supply is the same as that indicated on the rating plate. The use of incorrect connections will void the warranty.*
- *In the event that an extension cord is required, use only one earthed cord with a conductor cross section of at least 1.5 mm^2.*
- *Do not move the cord close to sharp edges. Block it or allow it to hang. Keep the cord away from sources of heat and humidity.*
- *Do not operate the appliance if the cord is damaged.*
- *To prevent hazardous damage, do not place the appliance on or next to hot surfaces such as radiators, electric or gas stoves, naked flames or similar. Place it only on stable and level surfaces. The surface must be resistant to heat and liquids, such as water, coffee, descaling products or similar.*
- *To prevent damage, unplug the appliance holding the plug. Never pull the cord. Never touch the plug with wet hands.*

To prevent damage during operation

- *The appliance has been designed for domestic use only. If it is not used in accordance with the instructions, the manufacturer assumes no responsibility and is authorised not to apply the warranty conditions.*
- ***Keep the appliance out of reach of children.***
- ***To prevent scalding, keep the lever closed during operation and do not put your finger under the coffee or milk outlet.***

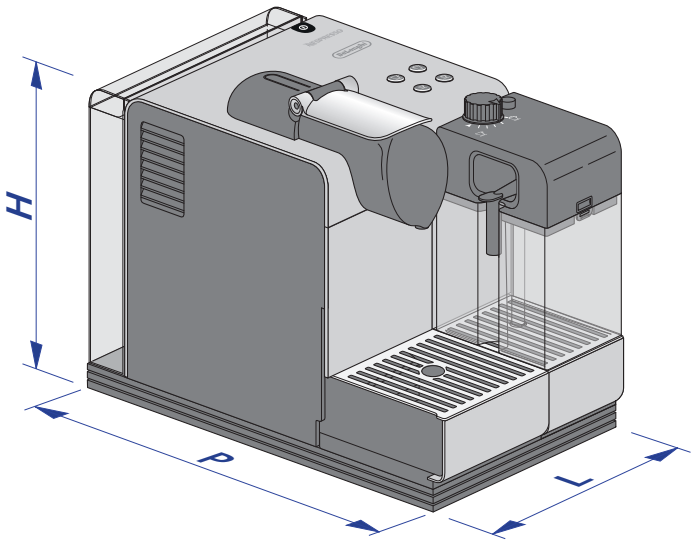
gatore di caffè o latte.

- **Per evitare lesioni, non inserire le dita all'interno della vaschetta e del contenitore di capsule.**
- **Non utilizzare capsule danneggiate o deformate; l'acqua potrebbe scorrere attorno alla capsula non correttamente perforata e causare danni all'apparecchio.**
- **Per evitare scottature, utilizzare sempre il contenitore del latte (Sistema Rapid Cappuccino) in dotazione ed assicurarsi che sia inserito correttamente.**
- Se si programma un'erogazione di caffè superiore ai 150 ml, **far raffreddare l'apparecchio per almeno 5 minuti per evitare surriscaldamenti.**
- Decalcificare la macchina quando si accende la spia della decalcificazione.

  Leggere con attenzione le precauzioni d'uso presenti sulla confezione: la soluzione di decalcificazione può essere nociva. Evitare il contatto con occhi, pelle o altre superfici. Per evitare danni alla macchina non usare prodotti diversi da quello in dotazione.

- ***To prevent injury, do not put your fingers inside the tank or the capsule container.***
- ***Do not use damaged or deformed capsules. The water may flow around a capsule that is not properly perforated and cause damage to the appliance.***
- ***To prevent burns, always use the milk container (Rapid Cappuccino System) supplied and make sure it is inserted correctly.***
- *If dispensing of more than 150 ml of coffee is programmed, allow the appliance to cool down for at least 5 minutes to prevent overheating.*
- *Descale the machine when the descaling light comes on.*

  Read the precautions for use shown on the pack carefully: descaling solution can be harmful. Avoid contact with eyes, skin or other surfaces. To prevent damage to the machine, do not use products other than those provided.

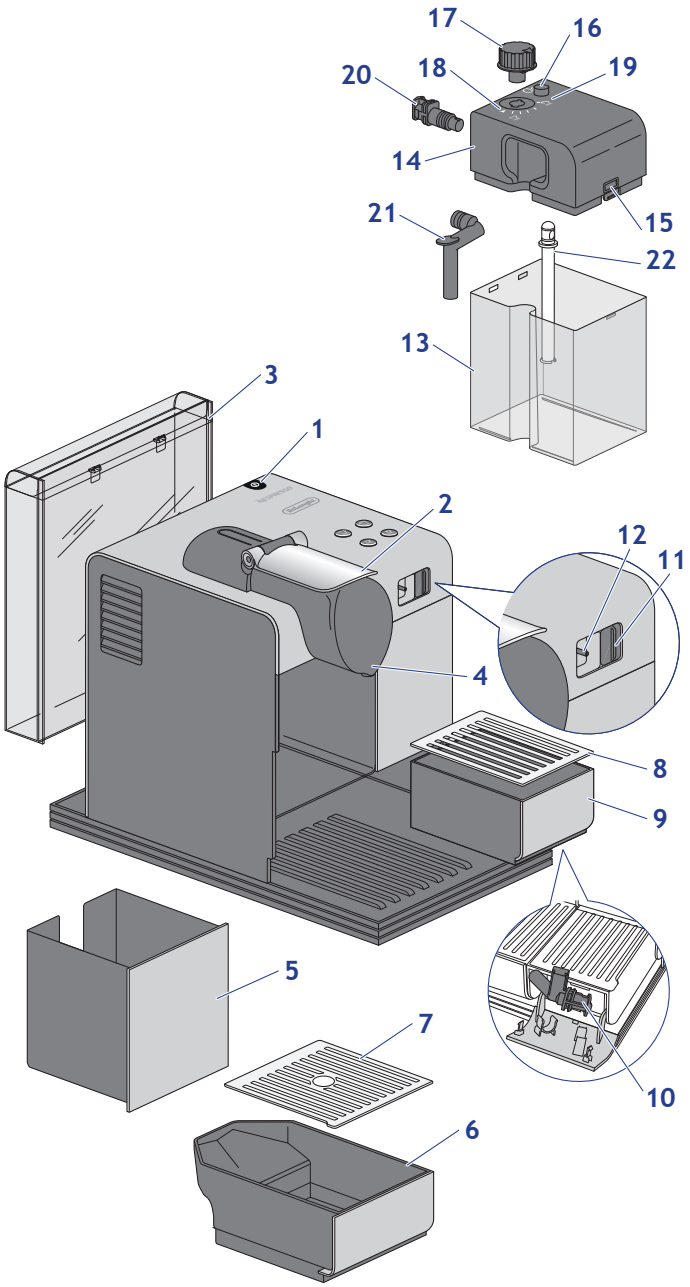


1.2. Dati tecnici

		Lattissima+
Alimentazione		220-240 V - 50/60 Hz
Consumi:	Erogazione caffè (40 ml)	5 Wh
	Schiuma latte (50 ml)	9 Wh
Pressione pompa		19 bar
Contenitore acqua		0,9 lt
Contenitore latte		0,35 lt
Capacità contenitore capsule		~ 10
Temperatura di esercizio		da 5°C a 45°C
Temperatura di stoccaggio		da -25 a 60°
Temperatura di sicurezza		Caldaia caffè: 192°C Caldaia vapore: 318°C
Temperatura caffè in uscita		86 +\- 3°C
Lunghezza cavo alimentazione		80 cm
Tempo di riscaldamento		circa 40 secondi
Livello acustico		55 dB (A)
Peso		4,5 kg
Dimensioni (LxHxP)		167x253x319 mm

1.2. Technical data

		Lattissima+
Main voltages range		*220-240 V - 50/60 Hz*
Consumption:	*Coffee extraction (40 ml)*	*5 Wh*
	Milk frothing (50 ml)	*9 Wh*
Pump pressure		*19 bar*
Water tank		*0,9 lt*
Milk tank		*0,35 lt*
Capsule container capacity		*~ 10*
Operating temperature		*da 5°C a 45°C*
Storage temperature		*da -25 a 60°*
Safety temperature		*Coffee thermoblock: 192°C* *Steam container: 318°C*
Coffee temperature at outlet		*86 +\- 3°C*
Cable length		*80 cm*
Preheating time		*approx 40 sec.*
Noise		*55 dB (A)*
Weight		*4,5 kg*
Dimensions (LxHxP)		*167x253x319 mm*



1.3. Componenti macchina

1 Interruttore generale (ON/OFF)
2 Leva
3 Contenitore acqua (0,9 lt)
4 Erogatore caffè
5 Contenitore raccolta capsule
6 Vassoio raccogligocce
7 Griglia raccogligocce sinistra
8 Griglia raccogligocce destra
9 Vano per beccuccio di decalcificazione
10 Beccuccio di decalcificazione
11 Sportello connettore vapore
12 Connettore vapore

"Sistema Rapid Cappuccino" (R.C.S.)

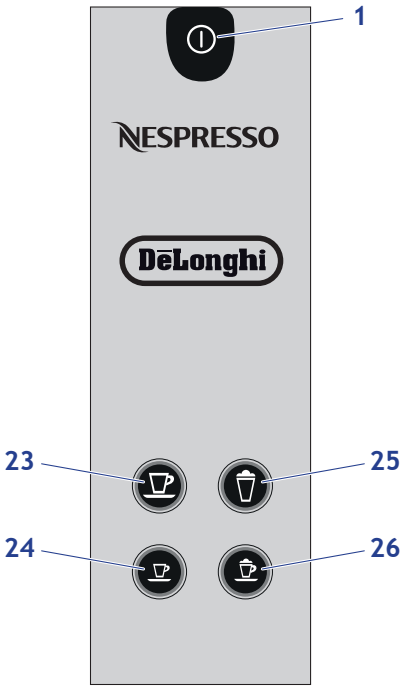
13 Contenitore latte (0,35 lt)
14 Coperchio contenitore latte
15 Pulsante di apertura R.C.S.
16 Pulsante risciacquo
17 Manopola regolazione schiuma latte
18 Indicatore schiuma Min.
19 Indicatore schiuma Max
20 Connettore R.C.S.
21 Tubo di erogazione latte
22 Condotto latte

1.3. Main components

1 *Main switch (ON/OFF)*
2 *Lever*
3 *Water tank (0.9 litres)*
4 *Coffee outlet*
5 *Capsule container*
6 *Drip tray*
7 *Left-hand drip tray grid*
8 *Right-hand drip tray grid*
9 *Descaling nozzle compartment*
10 *Descaling nozzle*
11 *Steam connector hatch*
12 *Steam connector*

"Rapid Cappuccino System" (R.C.S.)

13 *Milk container (0.35 litres)*
14 *Milk container lid*
15 *R.C.S. release button*
16 *Rinse button*
17 *Milk froth adjustment knob*
18 *Min. froth indicator*
19 *Max. froth indicator*
20 *R.C.S. connector*
21 *Milk outlet tube*
22 *Milk tube*



Pulsanti a retroilluminazione

23 Lungo
24 Espresso
25 Latte Macchiato
26 Cappuccino

Descrizione pulsanti a retroilluminazione

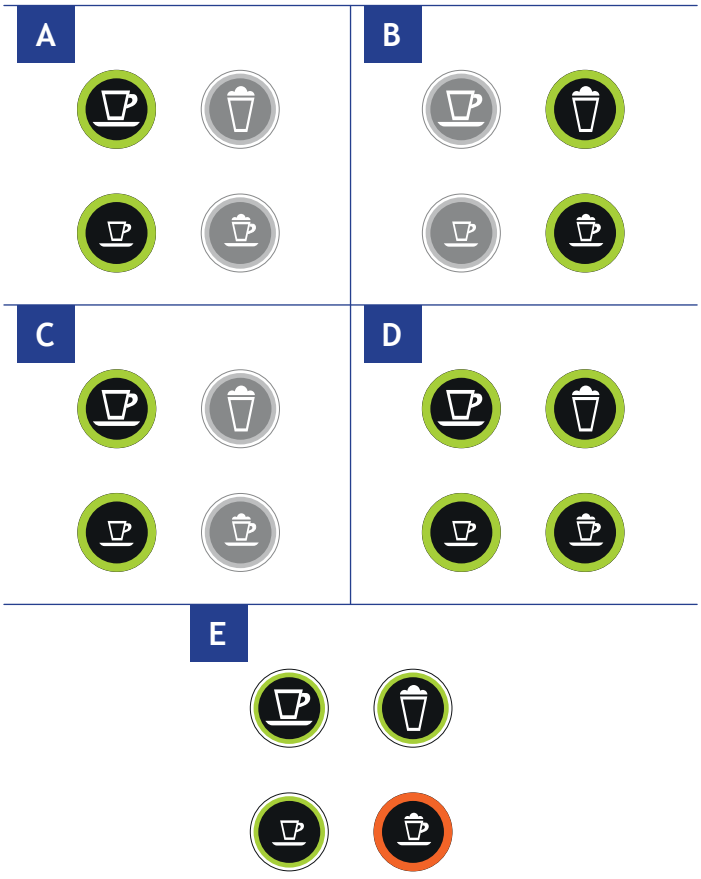
A Impostazioni risparmio energetico (vedi paragrafo 2.11.)
Quando la macchina è accesa i pulsanti si illuminano per 2 secondi:
Lungo: spegnimento dopo 9 minuti
Espresso: spegnimento dopo 30 minuti
Lungo+Espresso: spegnimento dopo 8 ore

B Impostazioni durezza dell'acqua (vedi pag. 26)
Quando la macchina è accesa i pulsanti si illuminano per 2 secondi:
Latte Macchiato: Durezza dell'acqua dolce
Cappuccino: Durezza dell'acqua media
Latte Macchiato+Cappuccino: Durezza dell'acqua dura

C La modalità Caffè è pronta

D Le modalità Caffè e Latte sono pronte

E Allarme decalcificazione (vedi paragrafo 2.13.)



Backlit buttons

23 *Lungo*
24 *Espresso*
25 *Latte Macchiato*
26 *Cappuccino*

Description of backlit buttons

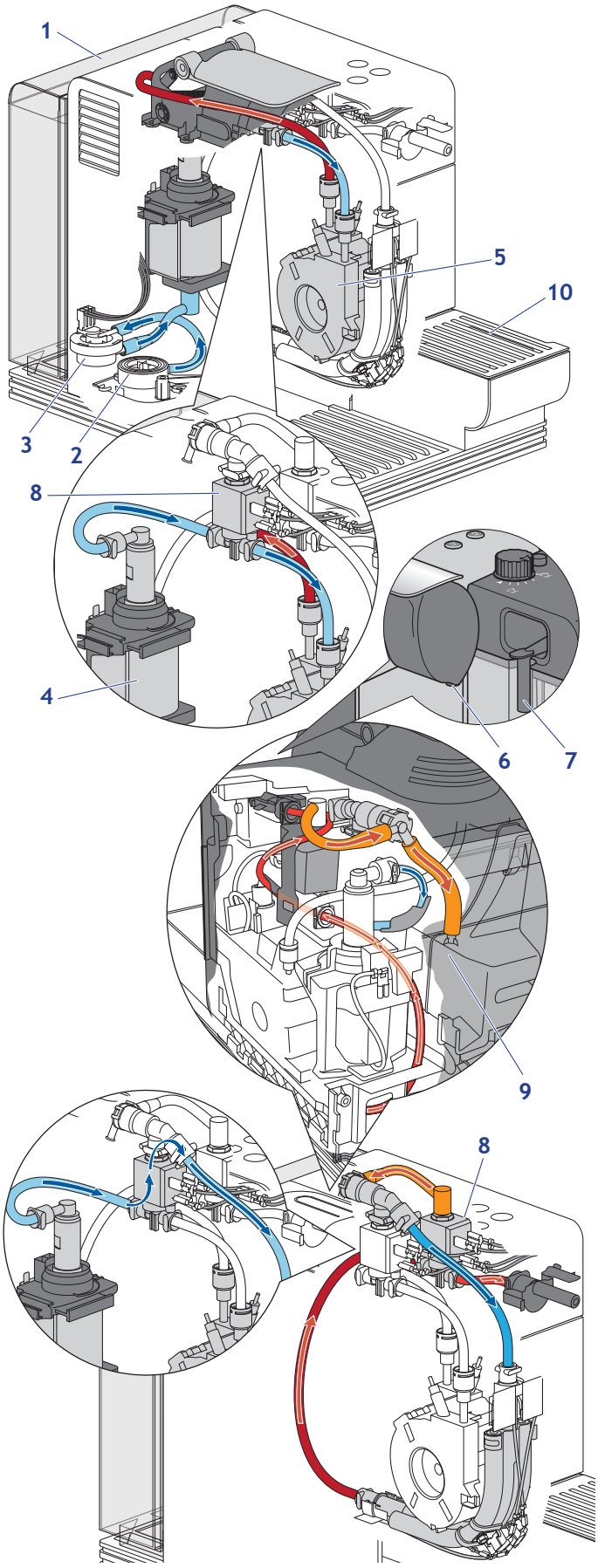
A *Energy saving settings (see paragraph 2.11.)*
When the machine is on, the buttons light up for 2 seconds:
Caffè lungo: switch-off after 9 minutes:
Espresso: switch-off after 30 minutes:
Caffè Lungo+Espresso: switch-off after 8 hours

B *Setting water hardness (see page 26)*
When the machine is on, the buttons light up for 2 seconds:
Latte Macchiato: Water hardness - soft
Cappuccino: Water hardness - medium
Latte Macchiato+Cappuccino: Water hardness - hard

C *Coffee mode is ready*

D *Coffee and Milk modes are ready*

E *Descaling alarm (see paragraph 2.13.)*



1.4. Circuito acqua

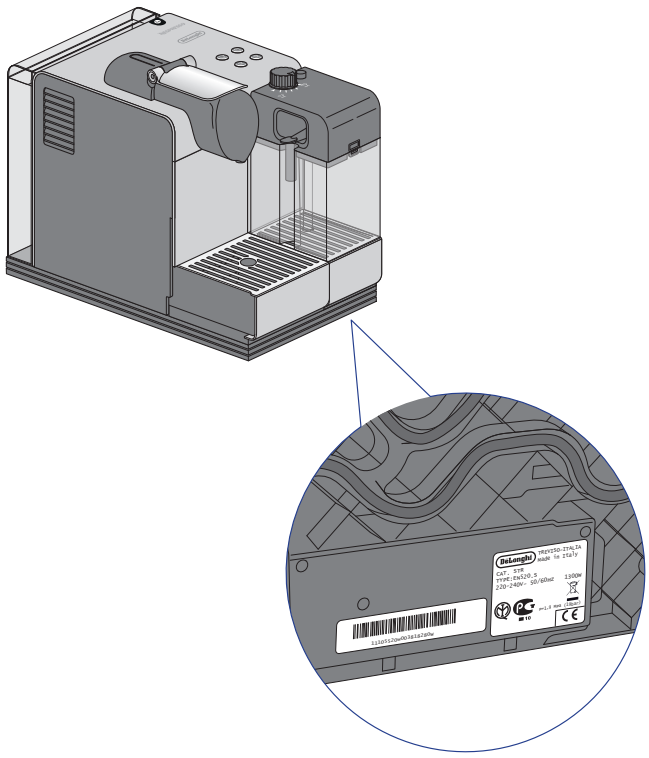
Circuito acqua per caffè

1 Serbatoio acqua
2 Valvola serbatoio acqua
3 Flussometro
4 Pompa
5 Caldaia
6 Erogatore caffè
7 Tubo vapore
8 Elettrovalvole
9 Raccolta condensa
10 Gocciolatoio

1.4. Water circuit

Water circuit coffee

1 Water tank
2 Water tank valve
3 Flowmeter
4 Pump
5 Thermoblock
6 Coffee outlet
7 Steam pipe
8 Solenoid valve
9 Condensation chamber
10 Drip tray

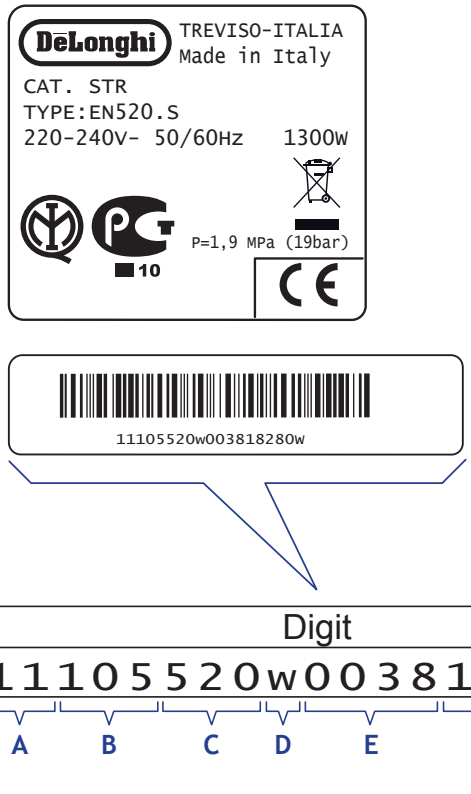


1.5. Targhette identificative

Sotto macchina vengono applicate le etichette di identificazione per il riconoscimento del prodotto (vedi figura).

Il numero di serie è composto da 19 numeri che identificano la macchina:

- **A** Anno di produzione (ultime due cifre dell'anno)
- **B** Giorno progressivo dell'anno (es. 15 Aprile: 31+28+31+15=105)
- **C** Tipo di macchina
- **D** Luogo e linea di produzione
- **E** Numero progressivo
- **F** Nell'esempio rappresentato 182 indica:
  - 1= Partner
  - 8= Tensione
  - 2= Tipo di spina
- **G** Colore
- **H** Codice di verifica



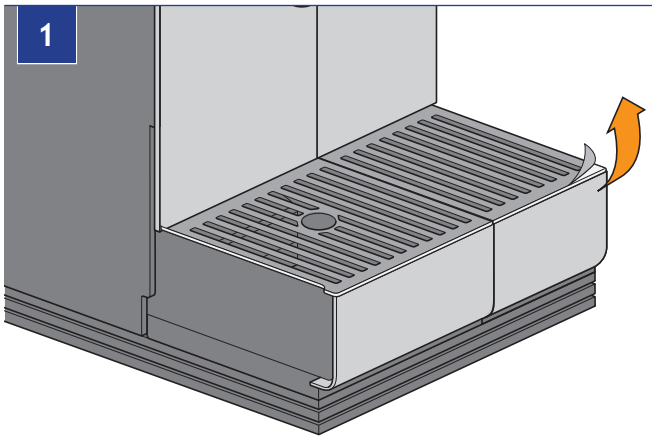
1.5. Identification plates

The identification labels for product recognition are affixed under the machine (see figure).

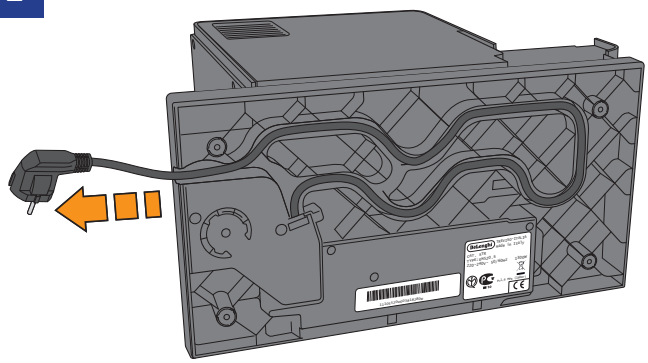
The serial number consists of 19 numbers that identify the machine:

- **A** *Year of manufacture (last two digits of the year)*
- **B** *Progressive number of the day of the year (e.g. 15 April: 31+28+31+15=105)*
- **C** *Type of machine*
- **D** *Place and line of production*
- **E** *Progressive number*
- **F** *in this example, 182 are:*
  - *1= Partner*
  - *8= Mains voltage*
  - 2= Type of mains plug
- **G** *Colour*
- **H** *Check Sum*

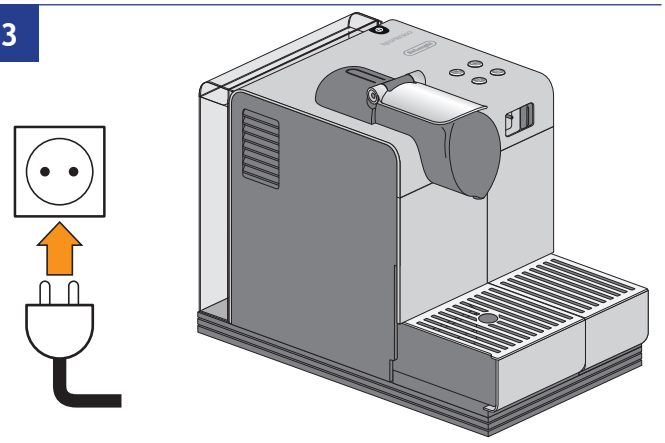
1



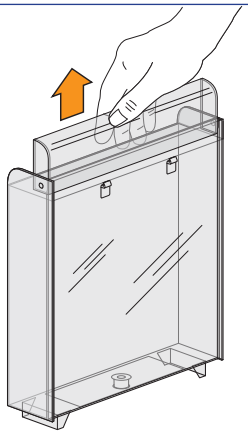
2



3



4



2. Utilizzo

2.1. Preparazione macchina al primo utilizzo o dopo un lungo periodo di non utilizzo

Leggere le Norme generali di sicurezza per evitare rischi di scariche elettriche e incendi.

1 Rimuovere la pellicola di plastica dalla griglia raccogli-gocce sinistra, da quella destra e dai pannelli della macchina.

2 Rimuovere il serbatoio dell'acqua, il vassoio raccogli-gocce e il contenitore raccolta capsule. Regolare la lunghezza del cavo usando il vano apposito situato sotto la macchina.

3 Posizionare la macchina in verticale e inserire la spina nella presa.

4 Il serbatoio dell'acqua può essere rimosso afferrandolo dal coperchio.

2. Using

2.1. Preparing to use the machine for the first time or after a long period of non-use

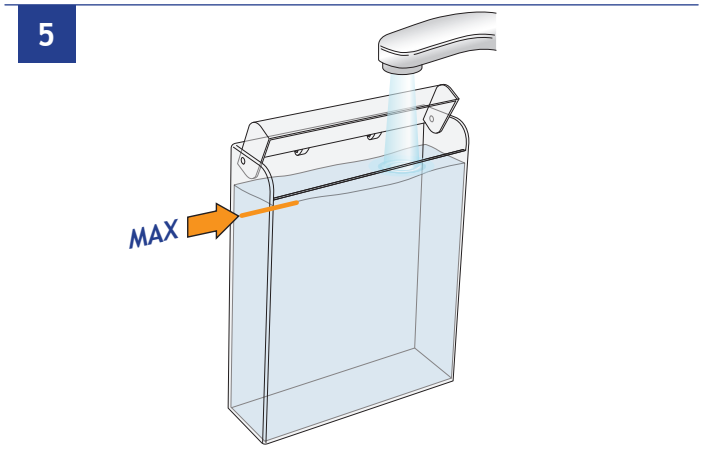
Read the general safety notes to prevent risk of electric shock and fire.

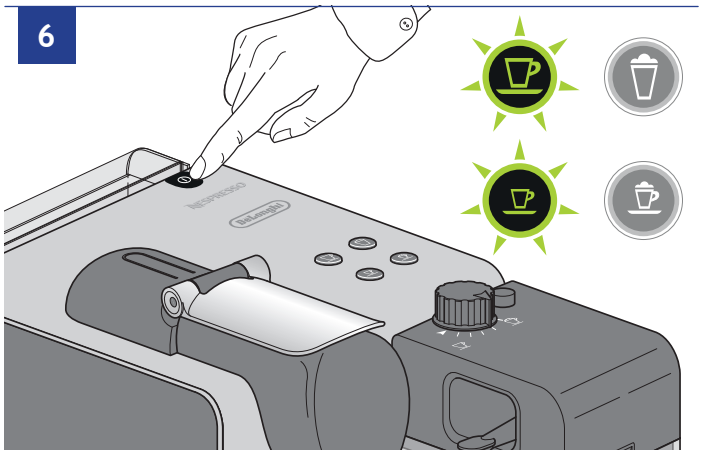
1 *Remove the plastic film from the machine's left- and right-hand drip tray grids and the panels.*

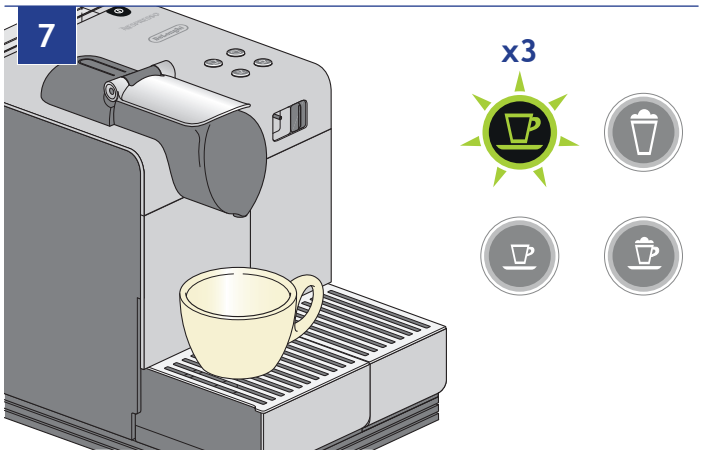
2 *Remove the water tank, drip tray and capsule container. Adjust the length of the cord using the special compartment located under the machine.*

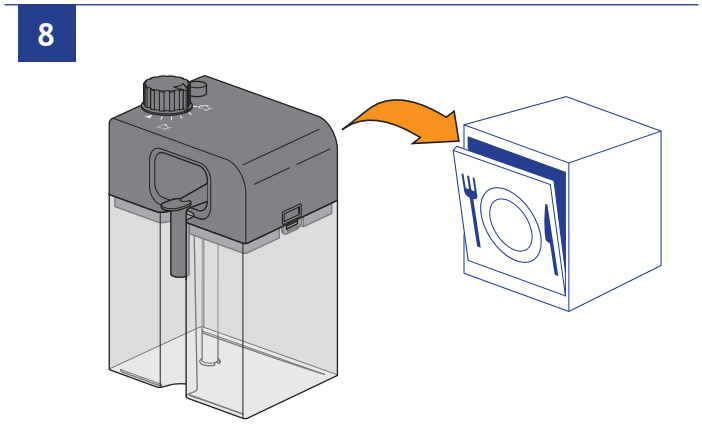
3 *Position the machine in an upright position and plug it in.*

4 *The water tank can be removed by holding the lid.*









5 Sciacquare il serbatoio d'acqua prima di riempirlo con acqua potabile.

6 Accendere la macchina.

Luce lampeggiante: fase di riscaldamento per circa 40 sec.

Luce fissa: pronta.

Vedere pag. 8 per le indicazioni sui pulsanti a retroilluminazione.

7 Risciacquo: posizionare un contenitore sotto l'erogatore di caffè e premere il pulsante Lungo.

Ripetere per tre volte.

Le macchine sono interamente testate dopo la produzione; alcune tracce di caffè potrebbero essere trovate nell'acqua di risciacquo.

8 Risciacquare il "Sistema Rapid Cappuccino" (R.C.S.) eseguendo le sequenze indicate nel paragrafo "Pulizia del Sistema Rapid Cappuccino due volte alla settimana.

5 *Rinse the water tank before filling it with drinking water.*

6 *Turn on the machine.*

Flashing light: heating phase for about 40 seconds.

Steady light: ready.

See page 8 for information about the backlit buttons.

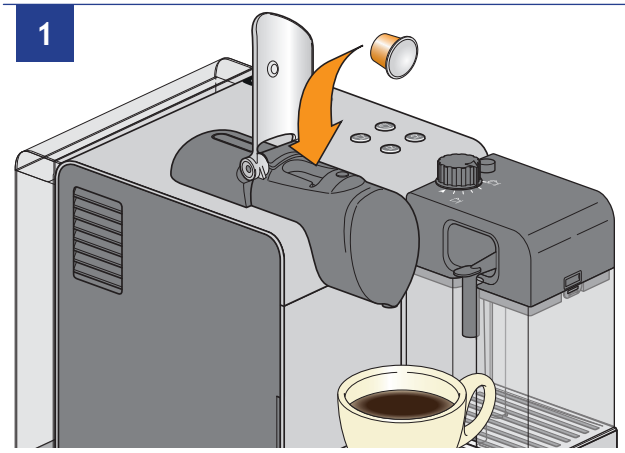
7 *Rinsing: place a container under the coffee outlet and press the Caffè Lungo button.*

Repeat three times.

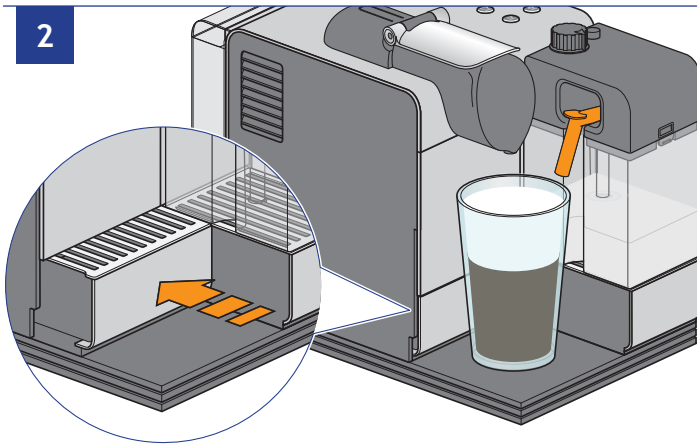
The machines are fully tested after production. Some traces of coffee may be found in the rinse water.

8 *Rinse the "Rapid Cappuccino System" (R.C.S.) performing the sequences indicated in the "Cleaning the Rapid Cappuccino System paragraph twice a week" paragraph.*

1

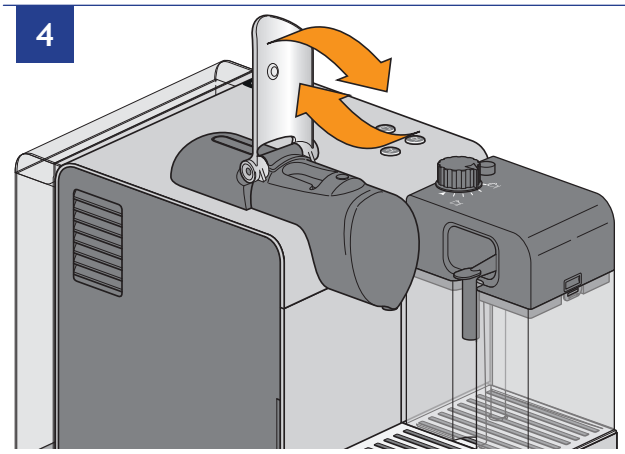


2



3

4



2.2. Preparazione Caffè

Leggere le Norme generali di sicurezza pag 4.

1 Sollevare completamente la leva e inserire una capsula NESPRESSO.

Chiudere la leva e posizionare una tazzina sotto l'erogatore di caffè.

2 Per utilizzare il bicchiere per Latte Macchiato, spingere il vassoio raccogligocce all'interno della macchina.

3 Premere il pulsante Espresso (40 ml) o il pulsante Lungo (110 ml). Il flusso si arresterà automaticamente. Per interrompere manualmente o per riempire completamente la tazzina, premere nuovamente lo stesso pulsante.

4 Togliere la tazzina. Sollevare e chiudere la leva per espellere la capsula usata nel connettore.

2.2. Coffee preparation

Read the general safety notes on page 4.

1 *Lift the lever up fully and insert a NESPRESSO capsule.*

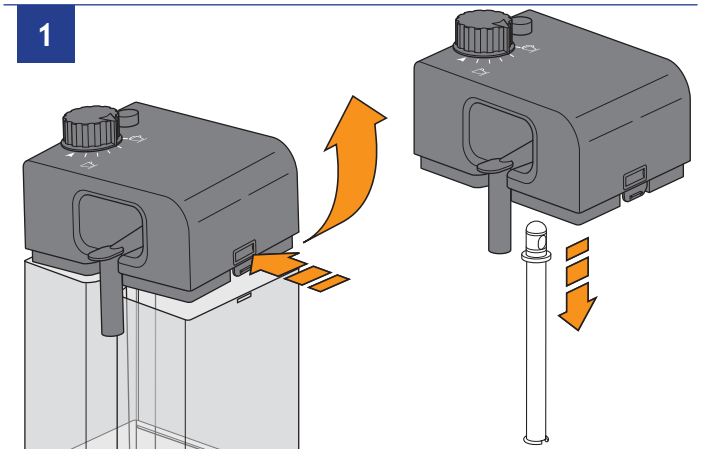
Close the lever and place a cup under the coffee outlet.

2 *To use the glass for Latte Macchiato, push the drip tray inside the machine.*

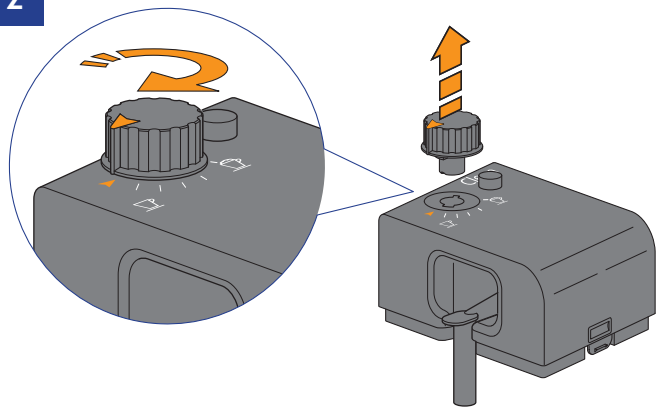
3 *Press the Espresso (40 ml) or Caffè Lungo (110 ml) button. The flow will stop automatically. To halt it manually or to fill the cup fully, press the same button again.*

4 *Remove the cup. Lift and close the lever to eject the used capsule into the container.*

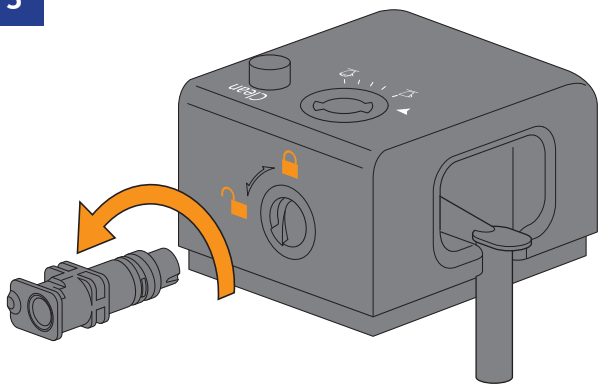
1



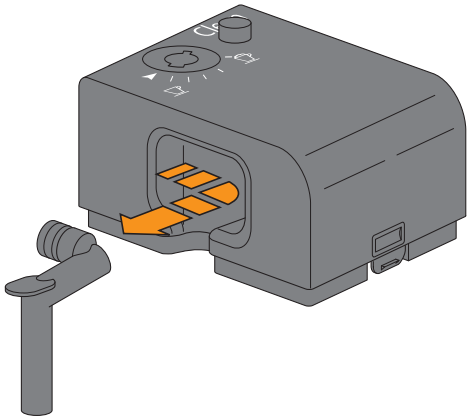
2



3



4



2.3. Montaggio/smontaggio Sistema Rapid Cappuccino (R.C.S)

Leggere le Norme generali di sicurezza pag 4.

1 Rimuovere il coperchio del contenitore del latte e staccare il condotto.

2 Rimuovere il pulsante regolatore di schiuma di latte ruotandolo fino al simbolo ▶ e tirandolo verso l'alto.

3 Rimuovere il condotto del Sistema Rapid Cappuccino sbloccandolo da 🔒 a 🔓 e tirandolo.

4 Tirare il tubo di erogazione latte e rimuoverlo.

2.3. Assembling/disassembling the Rapid Cappuccino System (R.C.S.)

Read the general safety notes on page 4.

1 *Remove the milk container lid and detach the tube.*

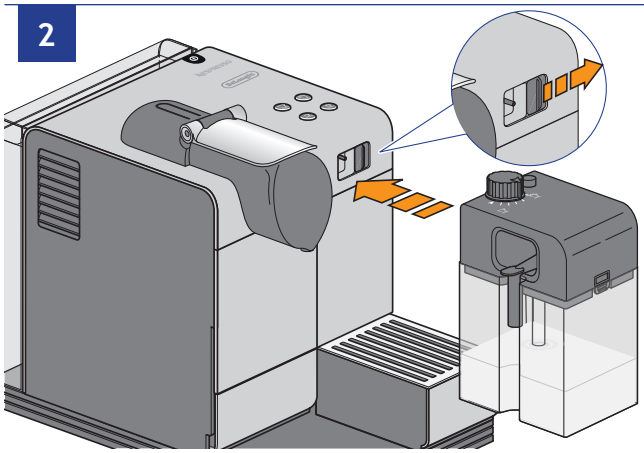
2 *Remove the milk froth adjustment button by turning it until the ▶ symbol and pulling it upwards.*

3 *Remove the Rapid Cappuccino System tube, releasing it from 🔒 to 🔓 and pulling it.*

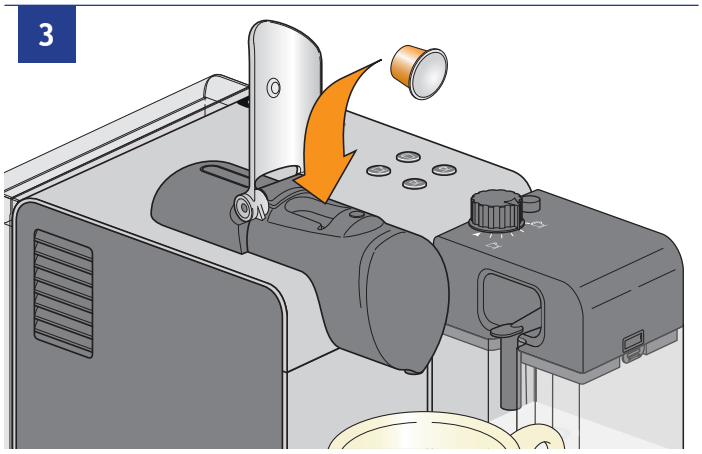
4 *Pull the milk outlet tube and remove it.*

1

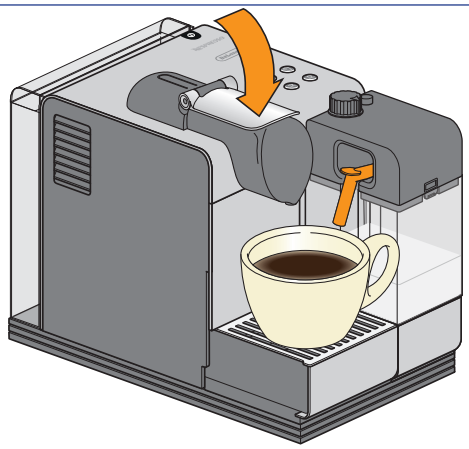
2



3



4



2.4. Preparazione Cappuccino e Latte Macchiato

Leggere le Norme generali di sicurezza pag 4.

Per una schiuma di latte perfetta, usare latte scremato o parzialmente scremato ad una temperatura di circa 4°C.

1 Riempire il contenitore con la quantità di latte desiderata.

Quando il contenitore del latte è vuoto, prima di riempirlo, sciacquarlo accuratamente insieme al condotto del latte, con acqua potabile.

2 Chiudere il contenitore del latte. Aprire lo sportello del connettore vapore facendolo scorrere verso destra. Collegare il Sistema Rapid Cappuccino all'apparecchio.

3 Alzare completamente la leva e inserire una capsula NESPRESSO.

4 Abbassare la leva, posizionare la tazza da Cappuccino o il bicchiere per il Latte Macchiato sotto l'erogatore di caffè e regolare il tubo di erogazione latte.

2.4. Preparing Cappuccino and Latte Macchiato

Read the general safety notes on page 4.

For a perfect milk froth, use skimmed or semi skimmed milk at a temperature of about 4 °C.

1 *Fill the container with the desired amount of milk.*

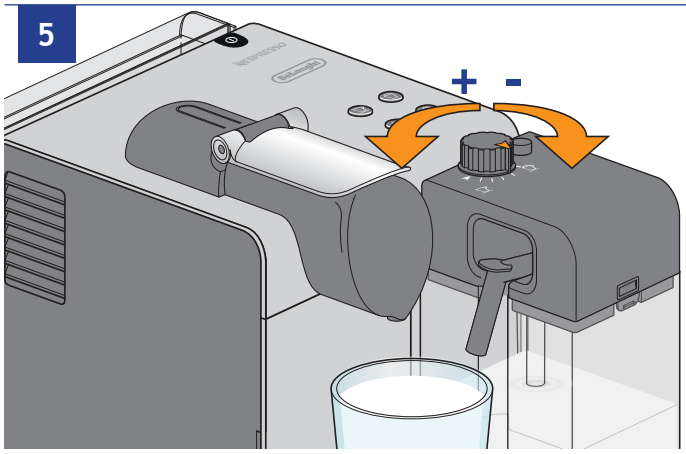
When the milk container is empty, before filling it, rinse it thoroughly with drinking water, together with the milk tube.

2 *Close the milk container. Open the steam connector hatch by sliding it to the right. Connect the Rapid Cappuccino System to the appliance.*

3 *Lift the lever up fully and insert a NESPRESSO capsule.*

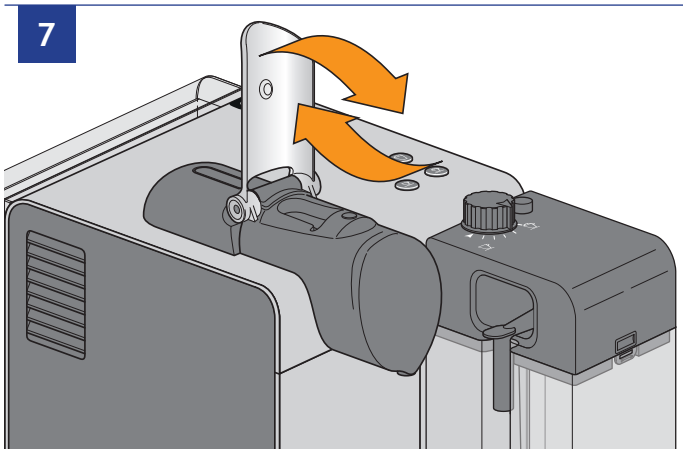
4 *Lower the lever, place the Cappuccino cup or Latte Macchiato glass under the coffee outlet and adjust the milk outlet tube.*

5

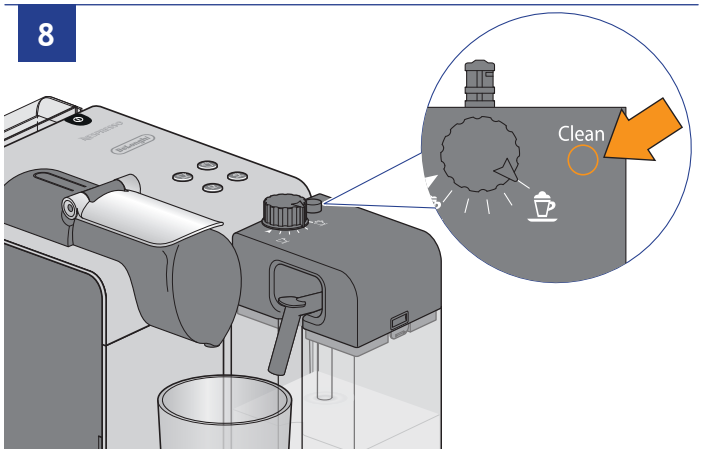


6

7



8



5 Ruotare e posizionare la manopola regolatrice sulla quantità di schiuma di latte desiderata.

6 Premere il pulsante Cappuccino o Latte Macchiato. La preparazione inizia dopo pochi secondi (prima il latte e poi il caffè) e si arresta automaticamente.

7 Al termine della preparazione, alzare e abbassare la leva per espellere la capsula nel contenitore di raccolta capsule usate.

8 Risciacquare al termine di ogni utilizzo come descritto nel paragrafo 2.7 “Risciacquo dopo ogni preparazione di ricetta a base di latte”.

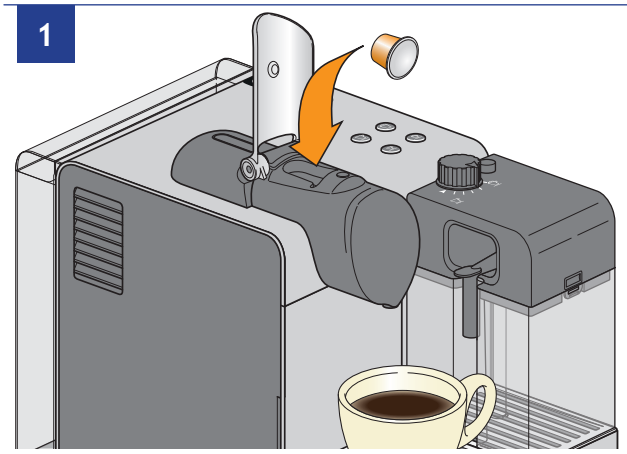
5 *Turn the knob and position it on the amount of milk froth desired.*

6 *Press the Cappuccino or Latte Macchiato button. Preparation begins after a few seconds (first the milk and then the coffee) and stops automatically.*

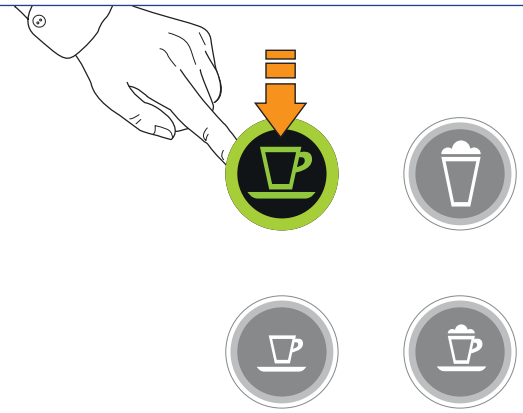
7 *Once preparation is complete, lift and lower the lever to eject the capsule into the used capsule container.*

8 *Rinse after each use, as described in paragraph 2.7 “Rinsing after preparing any milk-based recipe”.*

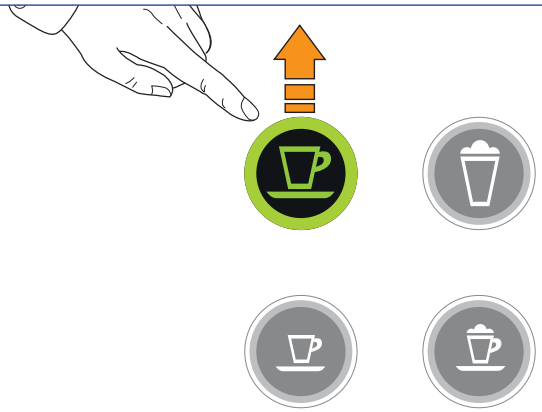
1



2



3



4

2.5. Programmare la quantità di acqua

Leggere le Norme generali di sicurezza pag 4.

1 Riempire il contenitore di acqua, accendere la macchina e inserire una capsula NESPRESSO.

Abbassare la leva e posizionare una tazza sotto l'erogatore di caffè.

2 Premere e tenere premuto il pulsante caffè Espresso o caffè Lungo. La preparazione ha inizio.

Il pulsante lampeggia velocemente: modalità di preparazione.

3 Rilasciare il pulsante quando viene ottenuta la quantità desiderata.

4 Il volume di acqua è ora impostato per le successive preparazioni di caffè.

Il pulsante lampeggia 3 volte: conferma del nuovo volume di acqua.

Min 25 ml/ Max 300 ml

2.5. Programming the amount of water

Read the general safety notes on page 4.

1 *Fill the container with water, turn on the machine and insert a NESPRESSO capsule.*

Lower the lever and place a cup under the coffee outlet.

2 *Press and hold the Espresso or Caffè Lungo button. Preparation begins.*

The button flashes rapidly: preparation mode.

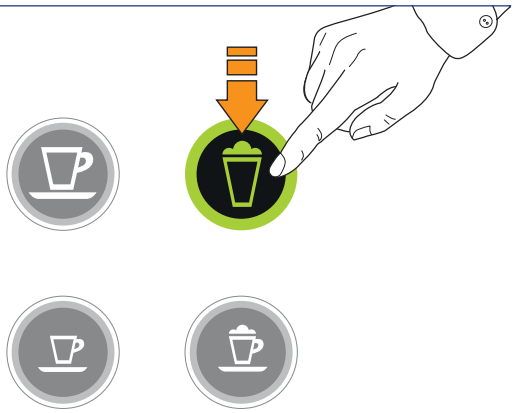
3 *Release the button when the desired amount has been obtained.*

4 *The volume of water is now set for subsequent coffee preparation.*

The button flashes 3 times: confirmation of the new volume of water.

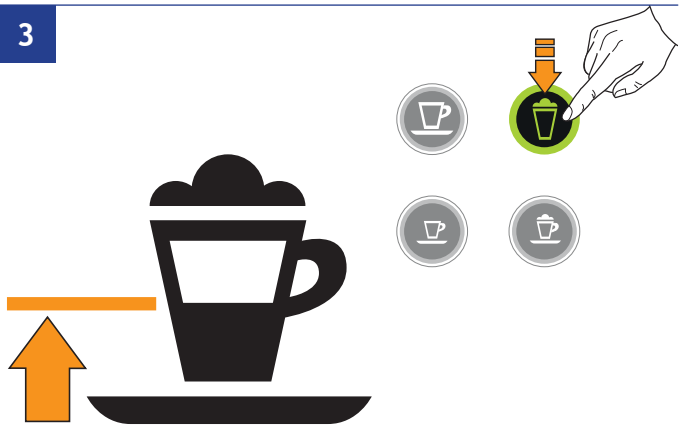
Min 25 ml/ Max 300 ml

1



2

3



2.6. Programmare la quantità di Cappuccino/ Latte Macchiato

Leggere le Norme generali di sicurezza pag 4.

Seguire la procedura 1-5 del paragrafo 2.4. Preparazione Cappuccino e Latte Macchiato.

Latte: Min 30 ml/ Max 200 ml
Caffè: Min 25 ml/ Max 300 ml

1 Premere e tenere premuto il pulsante Cappuccino o Latte Macchiato. La preparazione della schiuma di latte ha inizio.
Il pulsante lampeggia velocemente: modalità di preparazione.

2 Rilasciare il pulsante quando viene ottenuta la quantità di schiuma di latte desiderata.
Il pulsante lampeggia velocemente: modalità di preparazione.

3 Tenere premuto lo stesso pulsante. L'erogazione ha inizio. Rilasciare il pulsante quando viene raggiunta la quantità di caffè desiderata.
La quantità da ricetta è ora impostata per le successive preparazioni. Il pulsante lampeggia 3 volte: conferma del nuovo volume da ricetta.

2.6. Programming the amount of Cappuccino/ Latte Macchiato

Read the general safety notes on page 4.

Follow steps 1-5 of paragraph 2.4. Preparing Cappuccino and Latte Macchiato.

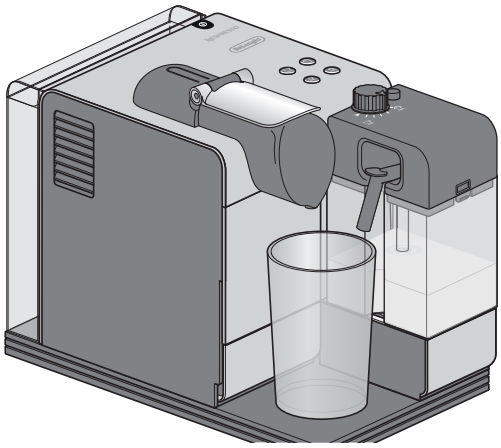
Milk: Min 30 ml/ Max 200 ml
Coffee: Min 25 ml/ Max 300 ml

1 *Press and hold the Cappuccino or Latte Macchiato button. The preparation of milk froth begins.*
The button flashes rapidly: preparation mode.

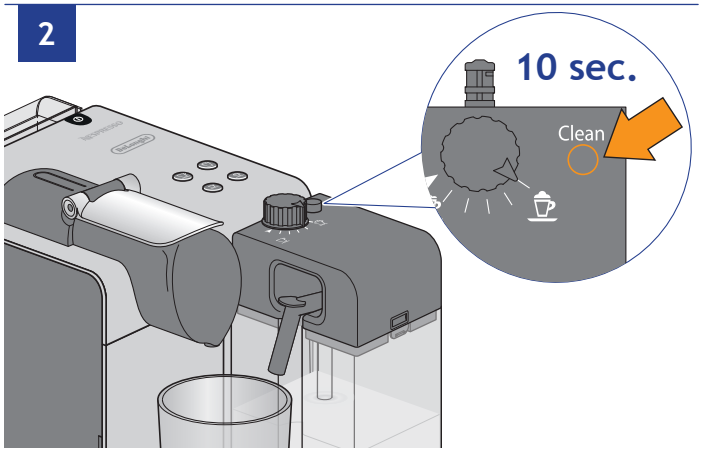
2 *Release the button when the desired amount of milk froth has been obtained.*
The button flashes rapidly: preparation mode.

3 *Hold down the same button. Dispensing begins. Release the button when the desired amount of coffee has been obtained.*
The recipe amounts are now set for subsequent preparations. The button flashes 3 times: confirmation of the new recipe amounts.

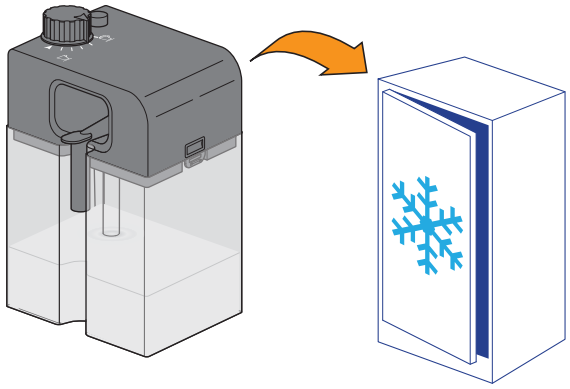
1



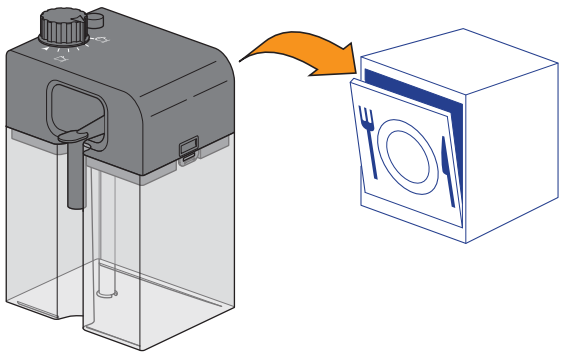
2



3



4



2.7. Risciacquo dopo ogni preparazione di ricetta a base di latte

Leggere le Norme generali di sicurezza pag 4.

1 Posizionare un contenitore sotto il tubo di erogazione del latte.

2 Premere e tenere premuto il pulsante CLEAN fino a quando la macchina non smetterà di pompare automaticamente.

I pulsanti Cappuccino e Latte Macchiato lampeggiano: processo di risciacquo di circa 10 sec. Luce fissa: processo di risciacquo terminato.

3 Scollegare l'R.C.S. dalla macchina e riporlo in frigorifero. Chiudere lo sportello del connettore del vapore della macchina.

Lo stesso latte non deve essere conservato per più di 2 giorni.

4 Tutti i componenti del contenitore del latte sono lavabili in lavastoviglie. Vedere il paragrafo 2.9. Pulizia del Sistema Rapid Cappuccino due volte a settimana.

2.7. Rinsing after preparing any milk-based recipe

Read the general safety notes on page 4.

1 *Place a container under the milk outlet tube.*

2 *Press and hold the CLEAN button until the machine stops pumping automatically.*

The Cappuccino and Latte Macchiato buttons flash: rinsing process for about 10 seconds. Steady light: rinsing process finished.

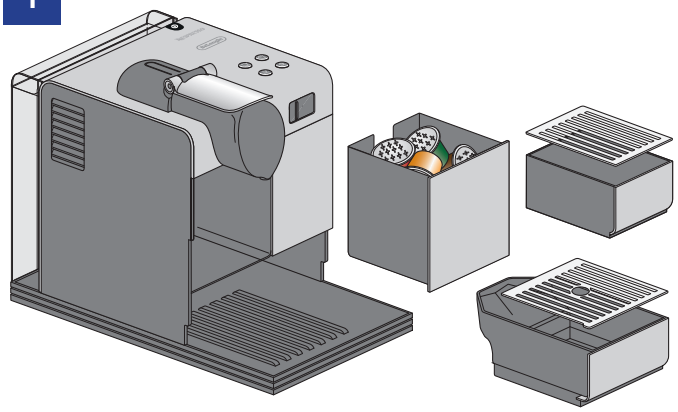
3 *Disconnect the R.C.S. from the machine and put it back in the refrigerator.*

Close the machine's steam connector hatch.

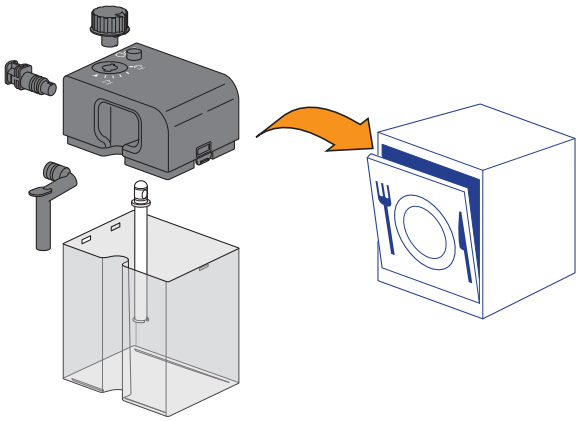
The same milk should not be kept for more than 2 days.

4 *All the components of the milk container are dishwasher safe. See paragraph 2.9 "Cleaning the Rapid Cappuccino System twice a week".*

1



2



2.8. Pulizie quotidiane

Attendere il raffreddamento della macchina e leggere le Norme generali di sicurezza pag 4.

Non utilizzare detersivi abrasivi o solventi. Pulire regolarmente la superficie della macchina con un panno umido e un detergente delicato. Non lavare in lavastoviglie.

1 Rimuovere il vassoio raccogligocce, il contenitore delle capsule e il serbatoio dell'acqua. Svuotare e risciacquare. Entrambe le griglie di destra e di sinistra devono essere rimosse per una facile pulizia. Pulire l'erogatore del caffè regolarmente con un panno umido.

2.9. Pulizia del Sistema Rapid Cappuccino due volte a settimana

Smontare il Sistema Rapid Cappuccino (vedere il paragrafo 2.3. Montaggio/smontaggio Sistema Rapid Cappuccino R.C.S.)

1 Riporre tutti i componenti nella parti superiore della lavastoviglie almeno due volte alla settimana.

2.8. Daily cleaning

Wait for the machine to cool down and read the general safety notes on page 4.

Do not use abrasive detergents or solvents. Clean the surface of the machine regularly using a damp cloth and mild detergent. Do not wash in a dishwasher.

1 *Remove the drip tray, the capsule container and the water tank. Drain and rinse.*

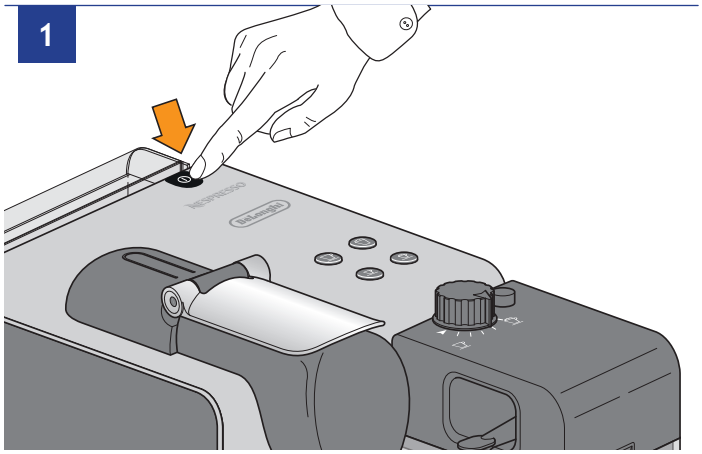
Both the right- and left-hand grids must be removed for easy cleaning. Clean the coffee outlet regularly using a damp cloth.

2.9. Cleaning the Rapid Cappuccino System twice a week

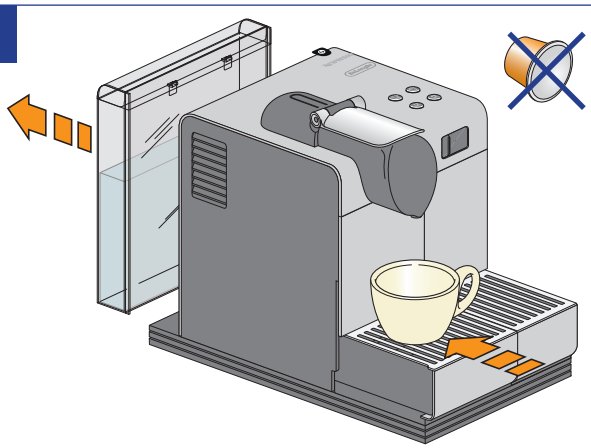
Disassemble the Rapid Cappuccino System (see paragraph 2.3. "Assembling/disassembling the Rapid Cappuccino System R.C.S.)

1 *Place all the components at the top of the dishwasher at least twice a week.*

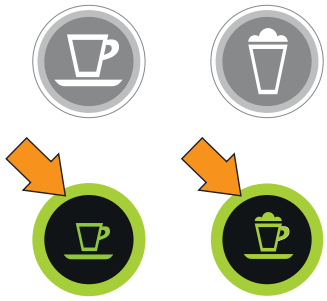
1



2

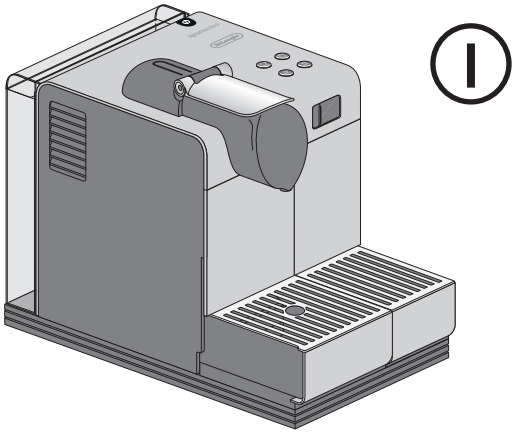


3



5 sec.

4



2.10. Svuotamento della macchina (prima delle operazioni di riparazione)

1 Accendere la macchina.

2 Rimuovere il serbatoio dell'acqua. Abbassare la leva (senza capsula all'interno). Posizionare un contenitore sotto l'erogatore del caffè.

3 Tenere premuti i pulsanti Cappuccino e caffè Espresso contemporaneamente per 5 secondi.

I pulsanti di preparazione lampeggiano alternativamente: modalità di svuotamento in corso.

4 Quando il processo è terminato, la macchina si spegne automaticamente.

2.10. Emptying the machine (before any repairs)

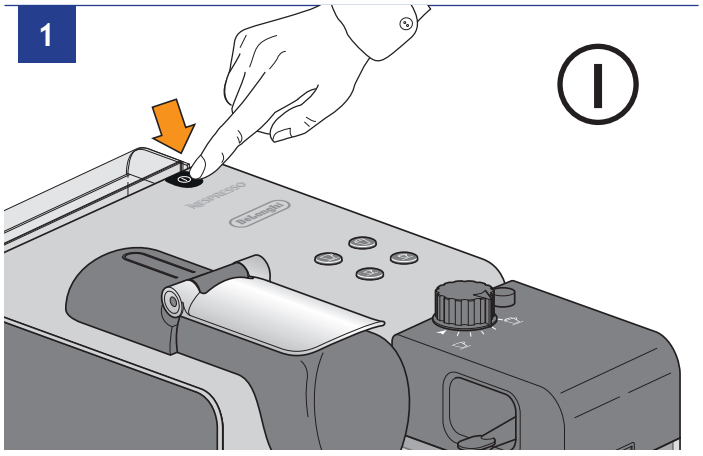
1 *Turn on the machine.*

2 *Remove the water tank. Lower the lever (without any capsule inside). Place a container under the coffee outlet.*

3 *Press and hold the Cappuccino and Espresso buttons simultaneously for 5 seconds.*

The preparation buttons flash alternately: draining in progress mode.

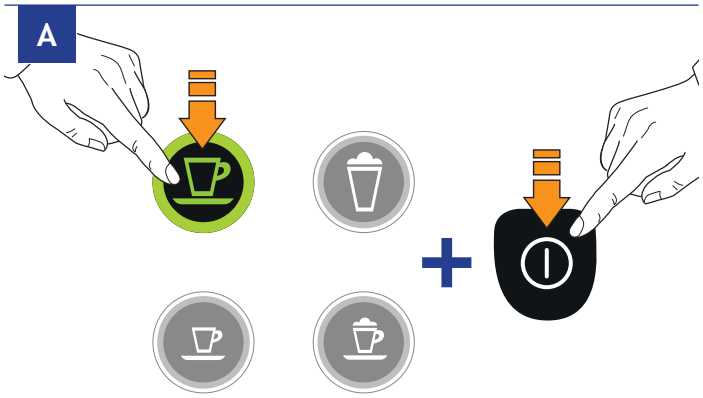
4 *When the process is finished, the machine turns off automatically.*



2.11. Modalità risparmio energetico

Questa macchina è dotata di un ottimo profilo di consumo energetico nonché di una funzione di spegnimento automatico (OW) che permette di risparmiare energia.
L'apparecchio si spegne dopo 9 minuti dall'ultimo utilizzo.

1 Spegnere la macchina.



A Attivazione spegnimento dopo 9min. (impostazione di fabbrica)

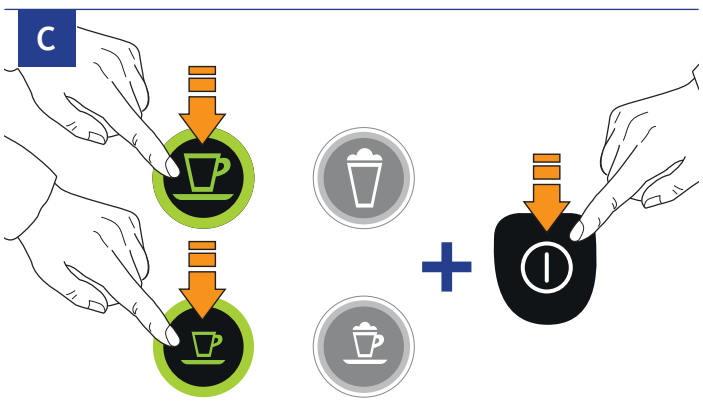
Tenere premuto il pulsante caffè Lungo e accendere la macchina.

B Attivazione spegnimento dopo 30min.

Tenere premuto il pulsante caffè Espresso e accendere la macchina.

C Attivazione spegnimento dopo 8h

Tenere premuti i pulsanti caffè Lungo e caffè Espresso e accendere la macchina.



2.11. Energy saving mode

This machine has an excellent energy consumption profile and an automatic switch-off option (OW), which makes it possible to save energy.
The appliance turns itself off 9 minutes after the last use.

1 *Turn off the machine.*

A Activating switch-off after 9 minutes (factory setting)

Press and hold the Caffè Lungo button and turn on the machine.

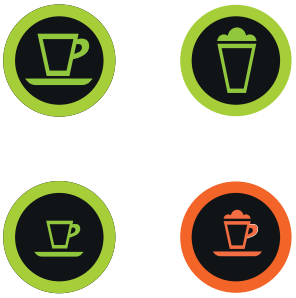
B Activating switch-off after 30 minutes.

Press and hold the Espresso button and turn on the machine.

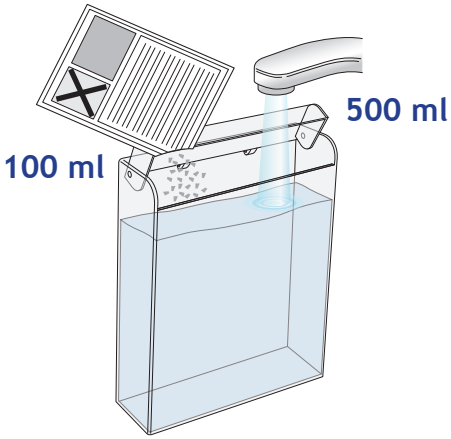
C Activating switch-off after 8 hours

Press and hold the Caffè Lungo and Espresso buttons and turn on the machine.

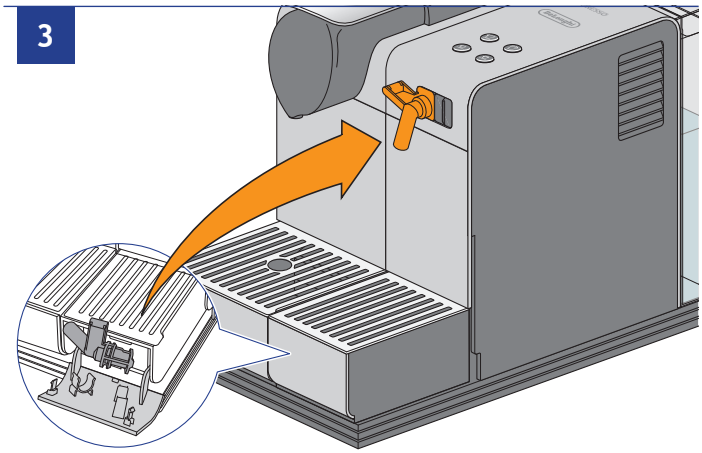
1



2



3



4

2.12. Decalcificazione

Leggere le Norme generali di sicurezza pag 4.

1 Decalcificare la macchina quando il pulsante Cappuccino si illumina di arancione in modalità pronta (avviso decalcificazione).

2 Svuotare il vassoio raccogligocce e il contenitore di raccolta capsule usate. Riempire il serbatoio dell'acqua con 100 ml di soluzione decalcificante NESPRESSO e 500 ml di acqua.

3 Aprire il vano ed estrarre il tubo di decalcificazione. Collegare il tubo al connettore del vapore della macchina.

4 La macchina entra in modalità decalcificazione (impostata a 70°C).

Il pulsante Cappuccino lampeggia in arancione.

Il processo di decalcificazione può iniziare collegando il tubo di decalcificazione (non è necessario aspettare il segnale di avvertimento decalcificazione).

2.12. Descaling

Read the general safety notes on page 4.

1 *Descale the machine when the Cappuccino button glows orange in ready mode (descaling warning).*

2 *Empty the drip tray and the used capsule container. Fill the water tank with 100 ml of NESPRESSO descaling solution and 500 ml of water.*

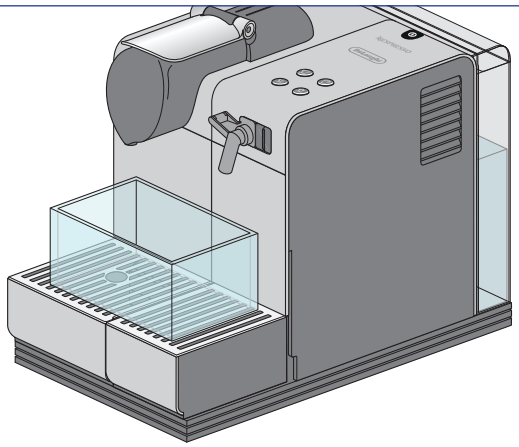
3 *Open the compartment and remove the descaling tube. Connect the tube to the machine's steam connector.*

4 *The machine enters descaling mode (set at 70 °C).*

The Cappuccino button flashes orange.

The descaling process can be start by connecting the descaling tube (not needed to wait for descaling warning signal).

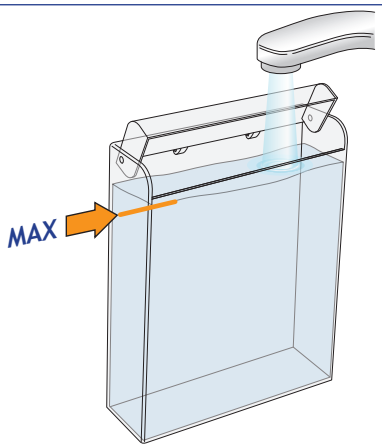
5



6

7

8



5 Posizionare un contenitore, della capacità minima di 1 litro, sotto l'erogatore del caffè e al tubo di decalcificazione (come in figura).

6 Premere il pulsante Cappuccino. La soluzione decalcificante passa alternativamente attraverso l'erogatore del caffè, il tubo di decalcificazione e il vassoio raccogligocce. I pulsanti Cappuccino e Latte Macchiato lampeggiano alternativamente.

7 Quando il ciclo di decalcificazione è terminato (il serbatoio dell'acqua rimane vuoto), il pulsante Cappuccino lampeggia.

8 Svuotare il contenitore di raccolta capsule usate, il vassoio raccogligocce e riempire il serbatoio con acqua potabile fresca fino al livello MAX.

Ripetere nuovamente il passaggio **5**.

5 *Place a container with a minimum capacity of 1 litre under the coffee outlet and descaling tube (as shown in the figure).*

6 *Press the Cappuccino button. The descaling solution passes alternately through the coffee outlet, the descaling tube and the drip tray.*

The Cappuccino and Latte Macchiato buttons flash alternately.

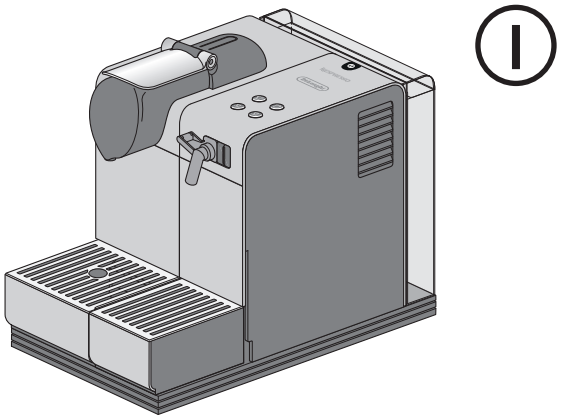
7 *When the descaling cycle is over (the water tank remains empty), the Cappuccino button flashes.*

8 *Empty the used capsule container and the drip tray and fill the tank with fresh drinking water up to the MAX level.*

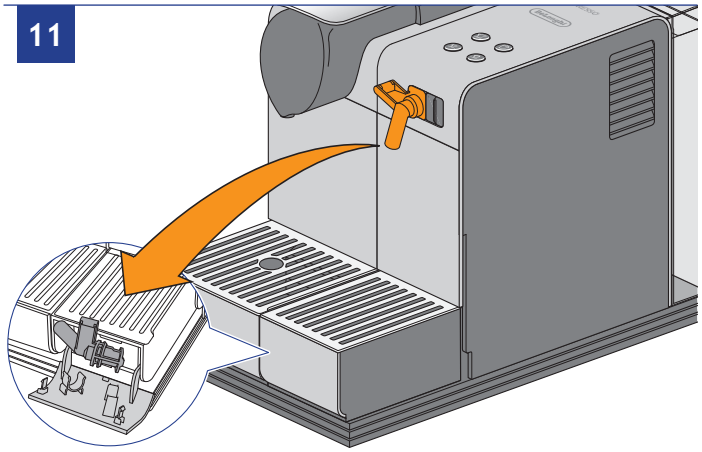
Repeat step 5 again.

9

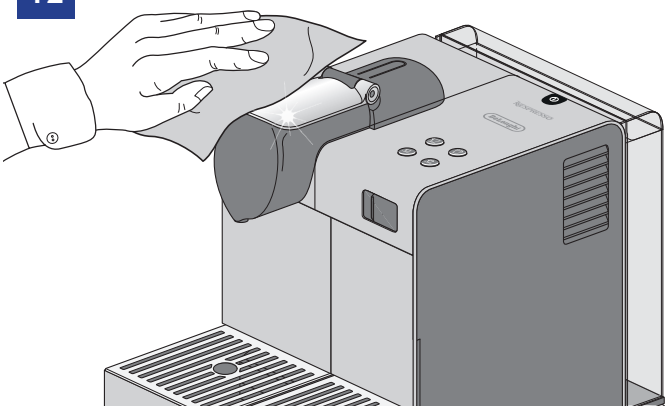
10



11



12



9 Premere ancora il pulsante Cappuccino. Il ciclo di risciacquo continua attraverso l'erogatore di caffè, il tubo di decalcificazione e il vassoio raccogligocce fino a quando il serbatoio dell'acqua rimane vuoto. I pulsanti Cappuccino e Latte Macchiato lampeggiano alternativamente.

10 Una volta che il sistema di risciacquo è terminato la macchina si spegne.

11 Rimuovere e riporre nell'apposito vano il tubo di decalcificazione. Svuotare il vassoio raccogligocce e il contenitore di raccolta capsule usate. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile fresca.

12 Pulire la macchina usando un panno umido. La decalcificazione della macchina è ora terminata.

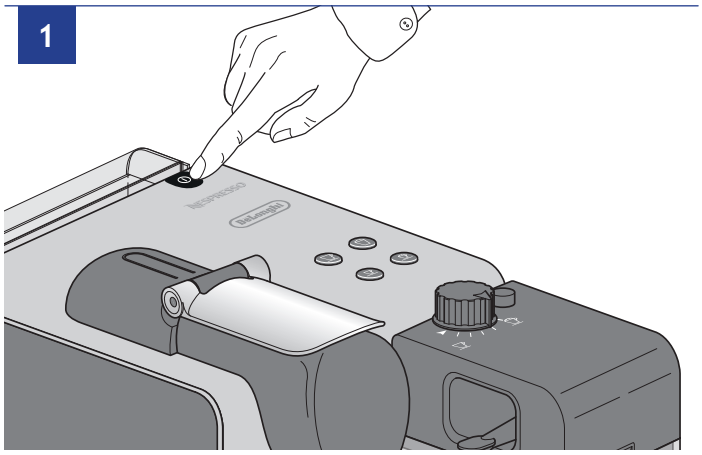
9 *Press the Cappuccino button again. The rinse cycle continues through the coffee outlet, the descaling tube and the drip tray until the water tank is empty. The Cappuccino and Latte Macchiato buttons flash alternately.*

10 *Once the rinsing system has finished, the machine turns itself off.*

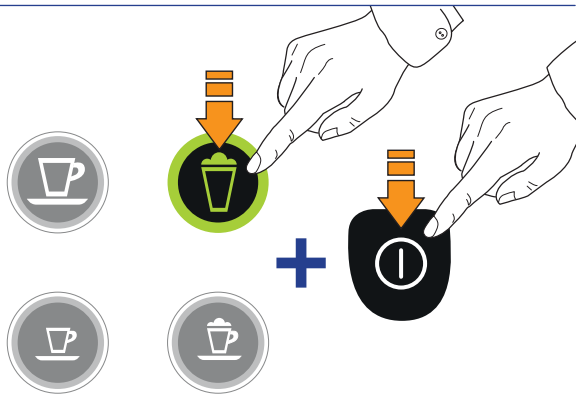
11 *Remove and place the descaling tube in the relative compartment. Empty the drip tray and the used capsule container. Fill the tank with fresh drinking water.*

12 *Clean the machine using a damp cloth. Machine descaling is now complete.*

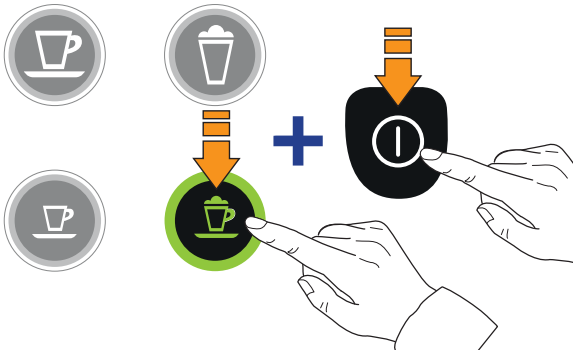
1



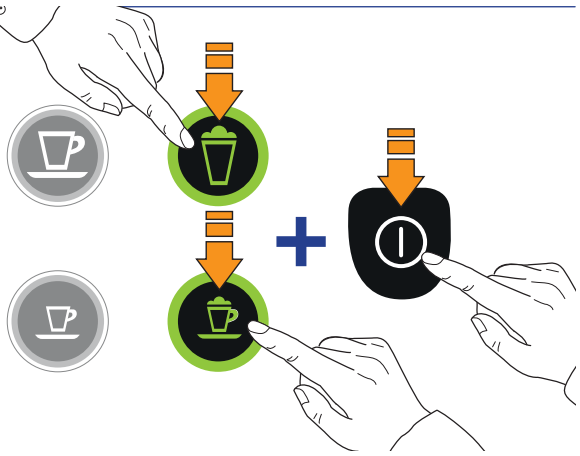
A



B



C



2.13. Impostazione durezza dell'acqua

1 Spegnere la macchina.

A seconda della durezza dell'acqua tenere premuti i pulsanti indicati e accendere la macchina.

A: Durezza dell'acqua dolce	B: Durezza dell'acqua media	C: Durezza dell'acqua dura
< 10° dH	10° dH - 20° dH	> 20° dH
< 18° fH	18° fH - 36° fH	> 36° fH
< 180 mg/l $CaCO_3$	180-360 mg/l $CaCO_3$	360 mg/l $CaCO_3$

Dopo la programmazione i pulsanti lampeggiano 3 volte: la durezza dell'acqua è impostata.

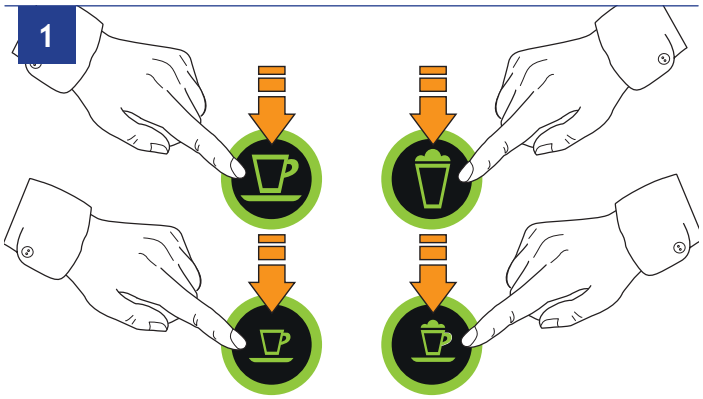
2.13. Setting water hardness

1 *Turn off the machine.*

Depending on the hardness of the water, hold down the indicated buttons and turn on the machine.

A: Water hardness - soft	B: Water hardness - medium	C: Water hardness - hard
< 10° dH	*10° dH - 20° dH*	*> 20° dH*
< 18° fH	*18° fdH - 36°fH*	*> 36° f H*
< 180 mg/l $CaCO_3$	*180-360 mg/l $CaCO_3$*	*360 mg/l $CaCO_3$*

After programming, the buttons flash 3 times: the water hardness is set.



110 ml
110 ml

Latte*:150 ml/Caffè:40 ml
Milk:150 ml/Coffee:40 ml*

40 ml
40 ml

Latte*:50 ml/Caffè:40 ml
Milk:50 ml/Coffee:40 ml*

2.14. Ripristinare le quantità originali

1 Con macchina accesa, premere tutti e quattro i pulsanti per 5 secondi.

Tutti i pulsanti lampeggiano 3 volte: tutte le quantità originali sono ripristinate.

***Il volume della schiuma di latte dipende dal tipo di latte utilizzato e dalla sua temperatura.**

2.14. Resetting the original amounts

1 *With the machine on, press all four buttons for 5 seconds.*

All the buttons flash 3 times: all the original quantities are reset.

****The volume of milk froth depends on the type of milk used and its temperature.***

2.15. Funzioni statistiche

1 Spegnere la macchina.

2 Tenere premuti i pulsanti Espresso e Macchiato.

3 Accendere la macchina mantenendo premuti per 5 secondi i pulsanti Espresso e macchiato; la macchina va in modalità "*statistico*" (tutti i tasti rimangono spenti).

4 Tenere premuti i seguenti pulsanti:
- Pulsante Espresso per numero di preparazioni di caffè (Espresso e Lungo);
- Pulsante Cappuccino per numero di preparazioni a base di latte (Macchiato e Cappuccino);
- Pulsante Lungo per litro di caffè preparato;
- Pulsante Macchiato per litro d'acqua di vapore preparato;
- Pulsanti Cappuccino e Espresso premuti simultaneamente per il numero di decalcificazione;

5 Per disattivare la modalità "*statistico*", la macchina deve essere spenta.

Descrizione del valore definita dal numero di impulsi fatta dal rispettivo led			
Lungo	**Macchiato**	**Espresso**	**Cappuccino**
Unità	**Decine**	**Centinaia**	**Migliaia**

2.16. Smaltimento e ambiente

L'apparecchio è costruito con materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati o riciclati. La separazione differenziata dei materiali di scarto consente di recuperare le materie prime. Depositare l'apparecchio in un apposito centro di raccolta. Le autorità locali forniscono informazioni sullo smaltimento.

2.15. Statistical mode

1 *Switch OFF the machine.*

2 *Press and hold the Espresso and Macchiato buttons.*

3 *Switch on machine with Espresso and Macchiato buttons pressed for 5 seconds, the machine goes in "statistical mode" (all buttons remain off).*

4 *Press and hold the following buttons:*
- *Espresso button for Number of coffee preparations (Espresso and Lungo);*
- *Cappuccino button for Number of milk preparations (Macchiato and Cappuccino);*
- *Lungo button for liter of coffee prepared;*
- *Macchiato button for liter of water for steam prepared;*
- *Cappuccino and Espresso pressed simultaneously for number of descaling;*

5 *To switch off the "statistical mode", machine shall be turned off.*

Definition of value indication (number of pulses done by the respective LED)			
Lungo	***Macchiato***	***Espresso***	***Cappuccino***
Units	***Tens***	***Hundreds***	***Thousands***

2.16. Disposal and the environment

The appliance is built with high quality materials that can be reused or recycled. The separation of waste materials used makes it possible to recover the raw materials. Take the appliance to a special collection centre. Local authorities can provide information about disposal.

3. Ricerca guasti

3.1. Controllo macchina al ricevimento

Al ricevimento della macchina è opportuno eseguire una verifica generale per una più rapida identificazione del guasto e di avviare azioni adeguate di riparazione.
Seguire l'ordine indicato nella tabella seguente.

VERIFICA	ANOMALIA
Controllare eventuali danni visibili	Parti di struttura sono visibilmente rotte o danneggiate?
	Il cavo di alimentazione è danneggiato?
	Il Cliente ha aperto la macchina?
Controllare gli elementi meccanici	La leva dell'infusore capsula funziona?
	Il meccanismo di espulsione capsule è in funzione?
Accendere la macchina	I pulsanti Lungo+Espresso continuano a lampeggiare anche oltre i 40 secondi?
Riempire il contenitore dell'acqua	Dal contenitore si notano perdite di acqua?
Preparare il caffè senza la capsula inserita	La pompa funziona?
	Fuoriuscita di acqua calda dal connettore di vapore?
Decalcificazione	vedere paragrafo 2.12
Misurazione della portata	vedere paragrafo 4.1
Controllo di eventuali perdite	vedere paragrafo 3.2
Misurazione della temperatura caffè	vedere paragrafo 4.2
Pulizia	vedere paragrafi 2.8 e 2.9
Allarme generale: tutti i pulsanti lampeggiano alternativamente per 3 volte ogni 2 sec.	Tutte le funzioni sono bloccate e la macchina si spegne dopo 10 sec.
Allarme surriscaldamento: i pulsanti di caffè e preparazione latte lampeggiano alternativamente per 3 volte ogni 2 sec.	Tutte le funzioni sono bloccate fino a quando la temperatura diminuisce
Tutti i pulsanti lampeggiano contemporaneamente per 3 volte.	Pompa bloccata per mancanza d'acqua

3. Troubleshooting

3.1. Checking the machine upon receipt

Upon receipt of the machine, it is advisable to perform a general check to identify the faulty quickly arrange appropriate repair.
Follow the order shown in the table below.

CHECK	*FAULT*
Check for any visible damage	*Are parts of the structure visibly broken or damaged?*
	Is the power cord damaged?
	Has the customer opened the machine?
Check the mechanical components	*Does the lever work?*
	Is the capsule ejection mechanism operating?
Turn on the machine	*Do the Caffè Lungo+Espresso buttons continue to flash even after 40 seconds?*
Fill the water container	*Do you notice water leaks from the container?*
Prepare the coffee without the capsule inserted	*Does the pump work?*
	Is hot water leaking from the steam connector?
Descaling	*see paragraph 2.12*
Measure the flow rate	*see paragraph 4.1*
Check for any leaks	*see paragraph 3.2*
Measure the coffee temperature	*see paragraph 4.2*
Cleaning	*see paragraphs 2.8 and 2.9*
General alarm: all the buttons flash alternately 3 times every 2 seconds.	*All functions are blocked and the machine turns off after 10 seconds.*
Overheating alarm: the coffee and milk preparation buttons flash alternately 3 times every 2 seconds.	*All functions are blocked until the temperature decreases*
All 4 buttons blinking fast 3 times	*Pump blocked for lack of water*

3.2. Malfunzionamenti

INCONVENIENTE	CAUSA	RIMEDIO
Temperatura del caffè troppo bassa	Incrostazioni sulla macchina	Eseguire la decalcificazione
		Sostituire la sonda NTC
	Termoblocco difettoso	Sostituire il termoblocco
Temperatura del caffè troppo alta	Sensore di temperatura non fissato	Fissare il sensore di temperatura
	Difetti del pannello elettronico	Sostituire il pannello elettronico
La pompa è rumorosa	Il contenitore dell'acqua è vuoto	Riempire il contenitore dell'acqua
	Il contenitore dell'acqua non è inserito correttamente	Inserire correttamente il contenitore dell'acqua
Il flusso non è regolare o è inesistente	Il contenitore dell'acqua è vuoto	Riempire il contenitore dell'acqua
	Il contenitore dell'acqua non è inserito correttamente	Inserire correttamente il contenitore dell'acqua
	Incrostazioni sul beccuccio di erogazione	Pulire, decalcificare o sostituire il beccuccio
	Incrostazioni sulla macchina	Eseguire la decalcificazione
	Pompa difettosa	Sostituire la pompa
	Pannello elettronico guasto	Sostituire il pannello elettronico
Fuoriuscita di acqua anziché di caffè, capsula non perforata	Leva non perfettamente chiusa	Verificare e chiudere correttamente la leva
	Il contenitore di raccolta capsule usate potrebbe essere piena	Svuotare il contenitore capsule usate
La leva non si chiude completamente	Il contenitore di raccolta capsule usate potrebbe essere piena	Svuotare il contenitore capsule usate
La capsula non viene espulsa	Blocco espulsione capsule difettoso	Sostituire il blocco espulsione capsule
	Portacapsula sporco	Pulire o sostituire il portacapsula

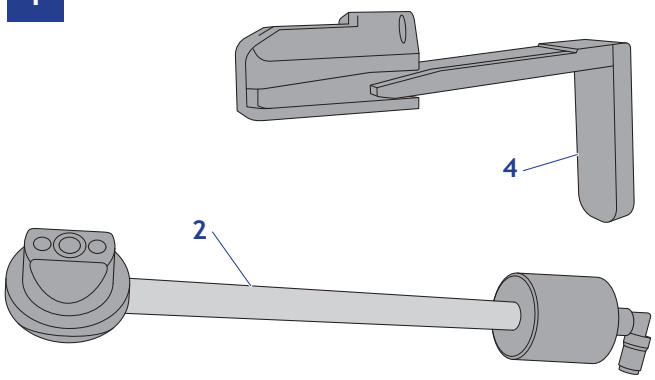
3.2. Malfunctioning

PROBLEM	*CAUSE*	*SOLUTION*
Coffee temperature too low	*Deposits on the machine*	*Perform descaling*
		Replace the NTC
	Faulty thermoblock	*Replace the thermoblock*
Coffee temperature too high	*Temperature sensor not attached*	*Attach the temperature sensor*
	Electronic panel faults	*Replace the power board*
The pump is noisy	*The water container is empty*	*Fill the water container*
	The water container is not inserted properly	*Insert the water container properly*
The flow is not regular or non-existent	*The water container is empty*	*Fill the water container*
	The water container is not inserted properly	*Insert the water container properly*
	Deposits on the dispensing nozzle	*Clean, descale or replace the nozzle*
	Deposits on the machine	*Perform descaling*
	Faulty pump	*Replace the pump*
	Faulty electronic panel	*Replace the power board*
Water comes out instead of coffee, capsule not perforated	*Lever is not fully closed*	*Check the lever and close it properly*
	The used capsule container may be full	*Empty the used capsule container*
The lever does not close completely	*The used capsule container may be full*	*Empty the used capsule container*
The capsule is not ejected	*Faulty capsule ejection block*	*Replace the capsule ejection block*
	Dirty capsule container	*Clean or replace the capsule container*

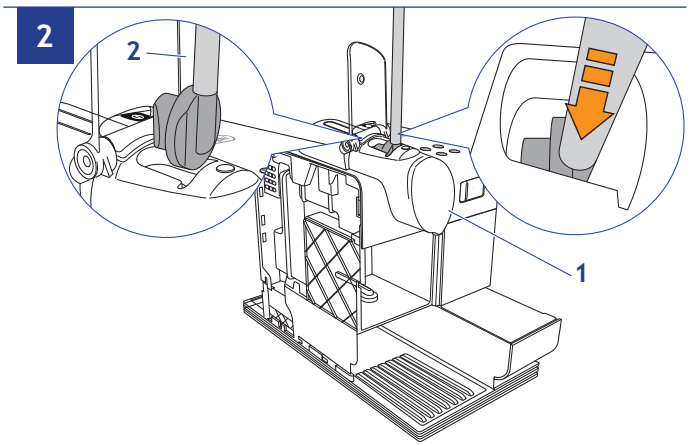
INCONVENIENTE	CAUSA	RIMEDIO
La schiuma è insufficiente o inesistente	Il contenitore del latte non è posizionato correttamente	Posizionare correttamente il contenitore
	Il connettore del Sistema Rapid Cappuccino e/o il tubo di erogazione latte potrebbero essere sporchi	Verificare ed eventualmente eseguire una pulizia
	Ugello vapore sporco o incrostato	Pulire o decalcificare l'ugello
	Il latte non è alla giusta temperatura	Usare solo latte alla temperatura di 4°C
	Perdita di temperatura del termoblocco	Decalcificare la macchina
Fuoriuscita di acqua dalla leva	Capsula deformata o danneggiata e non viene perforata completamente	Utilizzare sono capsule integre
	Perdite dal gruppo erogatore	Pulire o sostituire
Perdite di acqua dai lati o sotto la macchina	Perdite dal termoblocco	Verificare il serraggio dei collegamenti al termoblocco o sostituirlo
	Perdite dai collegamenti ad alta pressione	Verificare eventuali rotture e sostituire i tubi
	Rottura del contenitore dell'acqua o perdite dalla valvola sottostante	Sostituire il contenitore dell'acqua
Tutti i pulsanti lampeggiano contemporaneamente per 3 volte ogni 2 sec.	Macchina in allarme generale	Verificare la sonda NTC ed eventualmente sostituirla
I pulsanti di caffè e preparazione latte lampeggiano alternativamente per 3 volte ogni 2 sec.	Allarme di surriscaldamento	Verificare il termostato della pompa ed ogni altro termoprotettore
Tutti i pulsanti lampeggiano contemporaneamente per 3 volte	Pompa bloccata	Controllare il flussimetro

PROBLEM	*CAUSE*	*SOLUTION*
Froth is insufficient or non-existent	*The milk container is not positioned properly*	*Position the container properly*
	The Rapid Cappuccino System connector and/or the milk outlet tube may be dirty	*Check and clean if necessary*
	Steam nozzle dirty or encrusted	*Clean or descale the nozzle*
	The milk is not at the right temperature	*Use milk at 4 °C only*
	Loss of temperature of the thermoblock	*Descale the machine*
Water leaking from the lever	*Capsule deformed or damaged and is not fully perforated*	*Use only capsules that are intact*
	Leaks from the outlet unit	*Clean or replace*
Water leakage from the sides or under the machine	*Leaks from the thermoblock*	*Check the tightness of the connections to the thermoblock or replace it*
	Leaks from high-pressure connections	*Check for breakage and replace the tubes*
	Water container broken or leaks from the valve below	*Replace the water container*
All the buttons flash alternately 3 times every 2 seconds	*General alarm*	*Check the NTC and replace if necessary*
The coffee and milk preparation buttons flash alternately 3 times every 2 seconds	*Overheating alarm*	*Check the thermostat and any other pump thermal protector*
All 4 buttons blinking fast 3 times	*Pump blocked*	*Check the flowmeter*

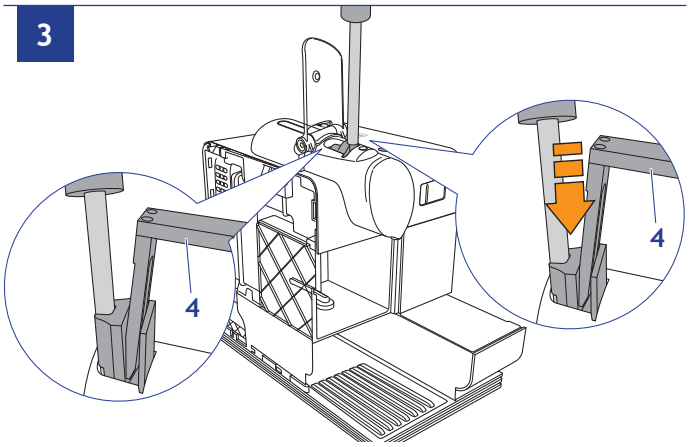
1



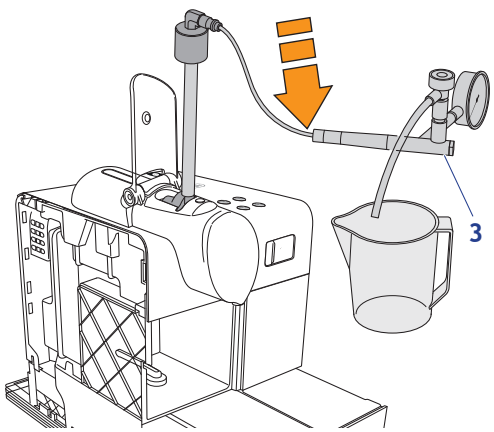
2



3



4



4. Manutenzione

4.1. Controllo pressione e perdite di tenuta

Leggere le Norme generali di sicurezza pag 4.

1 Aprire la macchina come indicato ai punti 1-2-3 del paragrafo 5.1. Smontaggio generale.

2 Inserire nell'infusore (**1**) lo strumento "falsa capsula" blu (**2**) in dotazione. Assicurarsi che sia ben posizionato e fissato.

3 Inserire il supporto blu di bloccaggio manometro (**4**) e spingerlo verso il basso.
Una volta inserito completamente il supporto, abbassare la leva.

4 Collegare il manometro allo strumento "falsa capsula" come indicato in figura.
Posizionare un contenitore vuoto sotto il tubo di scarico del manometro (**3**).

4. Maintenance

4.1. Checking pressure and leaks

Read the general safety notes on page 4.

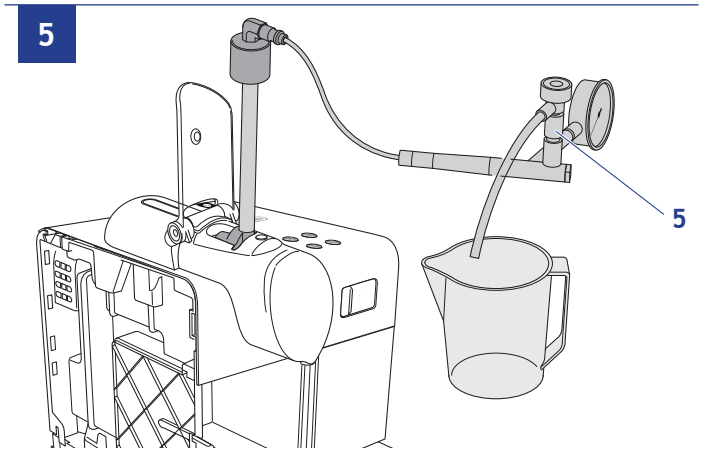
1 *Open the machine as indicated in paragraph 5.1. General disassembly, on the 1-2-3 points.*

2 *Insert the blue "false capsule" instrument (2) supplied into the extraction chamber (1). Make sure it is well positioned and secured.*

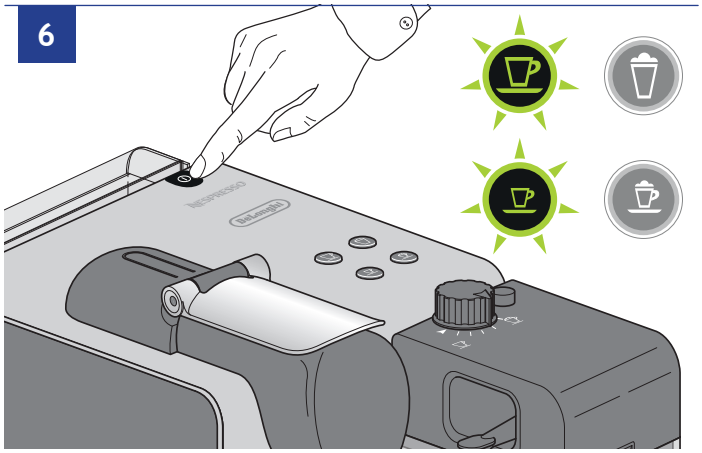
3 *Insert the blue pressure gauge locking support (4) and push it downwards.*
Once the support is fully inserted, lower the lever.

4 *Connect the pressure gauge to the "false capsule" instrument as shown in the figure.*
*Place an empty container under the pressure gauge drain tube (**3**).*

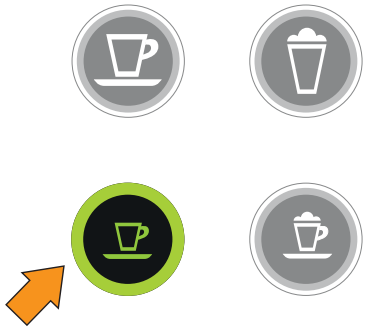
5



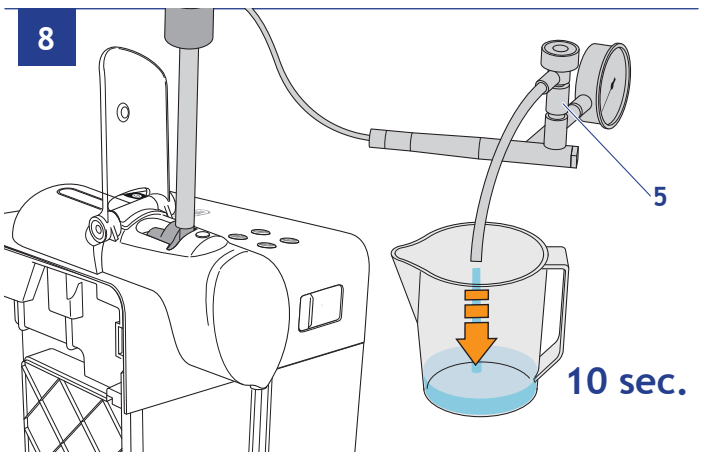
6



7



8



5 Aprire il rubinetto (**5**) del manometro.

6 Accendere la macchina.

7 Premere il pulsante Espresso e lasciare scorrere il flusso d'acqua nel contenitore per 10 secondi.

8 Passati i 10 secondi, chiudere il rubinetto (**5**).

La pressione inizia a salire per stabilizzarsi a 17,5 +/- 1,5 bar (controllo la pressione della pompa).

Tenere d'occhio il manometro, se la pressione supera i 23 bar, la macchina deve essere spenta e la pressione abbassata attraverso la valvola di pressione.

Controllare che non ci siano perdite in tutti i collegamenti idraulici.

La pompa non deve funzionare per più di 50 secondi senza flusso d'acqua.

Se si verifica qualche piccola perdita, l'indicatore del manometro scende molto velocemente sotto i 10 bar.

Dopo il controllo, la pressione residua deve essere rilasciata aprendo la valvola di pressione!

5 *Open the pressure gauge valve (5).*

6 *Turn on the machine.*

7 *Press the Espresso button and allow water to fill the container for 10 seconds.*

8 *After 10 seconds, close the valve (5).*

The pressure starts to rise and stabilise at 17.5 +/- 1.5 bar (pump pressure control).

Keep an eye on the pressure gauge. If the pressure exceeds 23 bar, the machine must be turned off and the pressure lowered using the pressure valve.

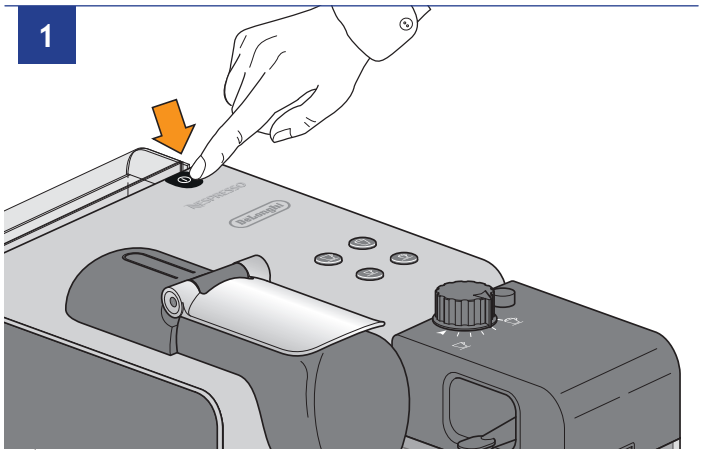
Check for leaks in all hydraulic connections.

The pump should not run for more than 50 seconds without water flow.

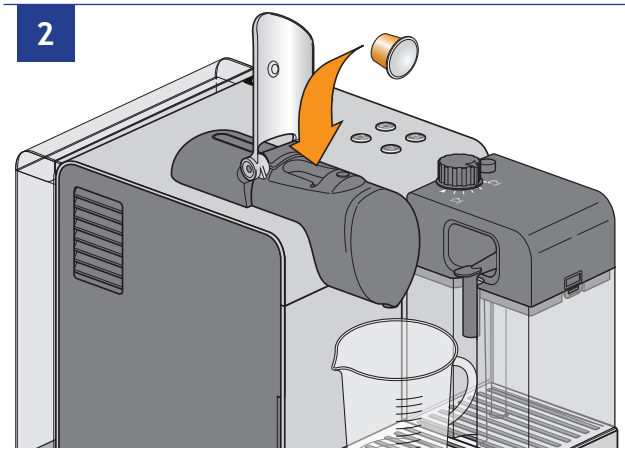
If there is any micro leakage, the indicator of the manometer will drop down very fast under 10 bars.

After checking, the residual pressure must be released by opening the pressure valve!

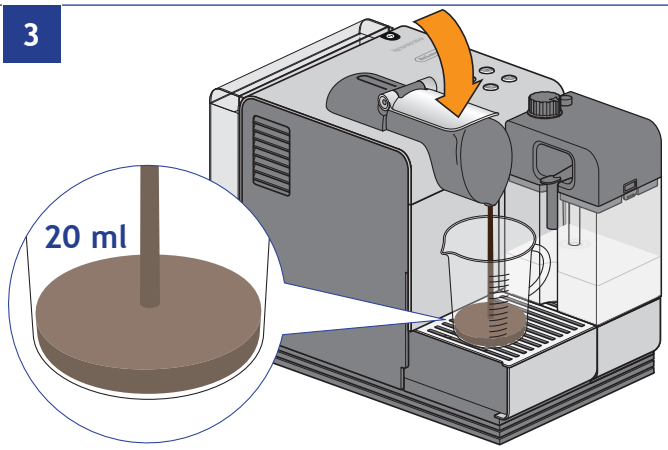
1



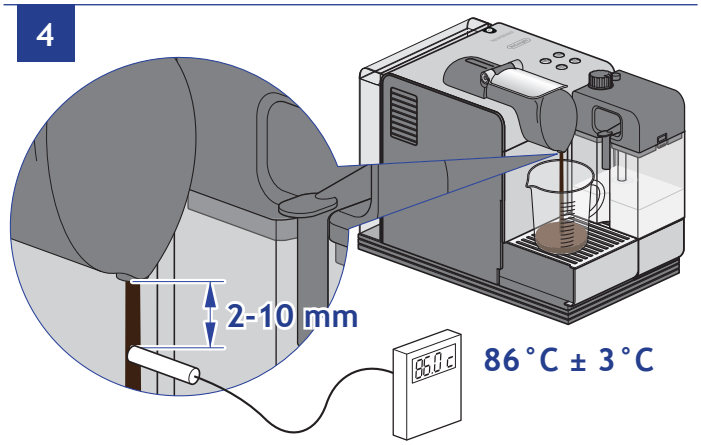
2



3



4



4.2. Misurazione temperatura caffè

1 Accendere la macchina.

2 Posizionare un misurino sotto all'erogatore del caffè. Sollevare la leva ed inserire la capsula.

3 Chiudere la leva e premere il pulsante Espresso. Attendere che nel misurino ci siano almeno 20 ml di caffè.

4 Misurare la temperatura del flusso ad una distanza di circa 2-10 mm dall'erogatore (come indicato in figura).

La temperatura indicativa deve essere di 86°C ± 3°C (187°F ± 5.4 °F)

4.2. Measuring coffee temperature

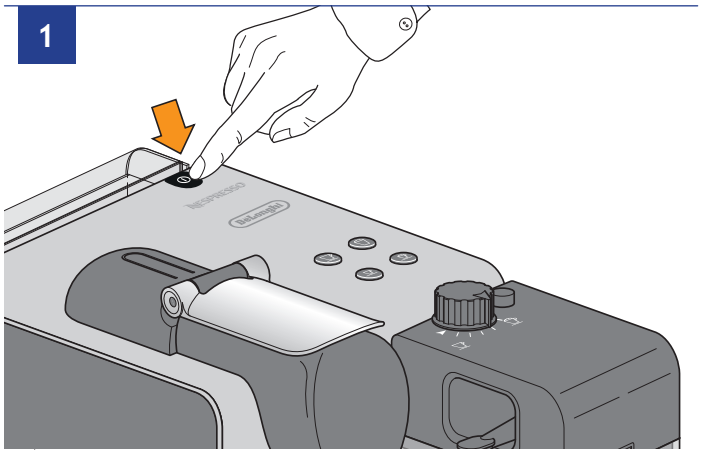
1 *Switch the machine ON.*

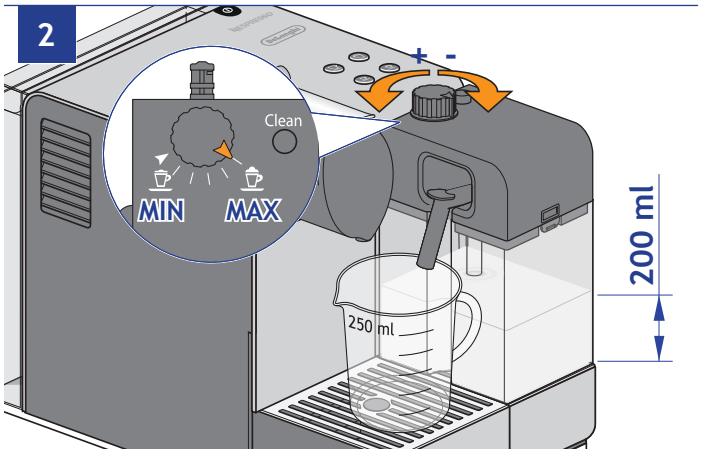
2 *Place a measuring cup under the coffee outlet. Lift up the lever and insert the capsule.*

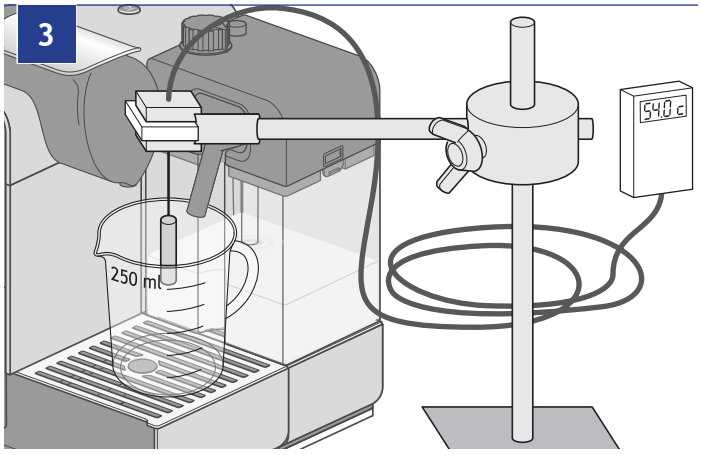
3 *Close the lever and press the Espresso button. Wait until there is at least 20 ml of coffee in the measuring cup.*

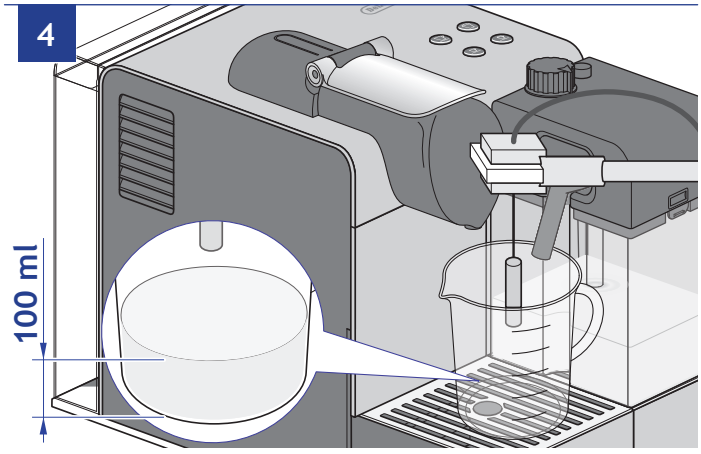
4 *Measure the temperature of the flow at a distance of about 2-10 mm from the outlet (as shown in the figure).*

Coffee temperature should be 86°C ± 3°C (187°F ± 5.4 °F)









4.3. Misurazione temperatura latte

1 Accendere la macchina.

2 Riempire il serbatoio latte con circa 200 ml di latte parzialmente scremato ad una temperatura di 5°C ± 2°C. Inserire il coperchio sul contenitore ed installarlo sulla macchina. Ruotare la manopola regolazione schiuma in posizione **MAX**.
Posizionare un recipiente graduato in Pirex da 250 ml in corrispondenza del tubo di erogazione latte.

3 Utilizzare un termometro digitale con termocoppia a sensore tipo K e piazzarlo sotto il tubo di uscita latte.

4 Premere uno dei due tasti Cappuccino o Latte Macchiato ed erogare 100 ml di latte. Durante l'erogazione misurare la temperatura del latte.

Controllare quanto segue:
Aspetto della schiuma: senza schizzi
Temperatura latte: 57°C - 67 °C.
Quantità schiuma: nel contenitore in Pirex il risultato finale deve essere 1/2 latte e 1/2 schiuma.

4.3. Measuring milk temperature

1 *Switch the machine ON.*

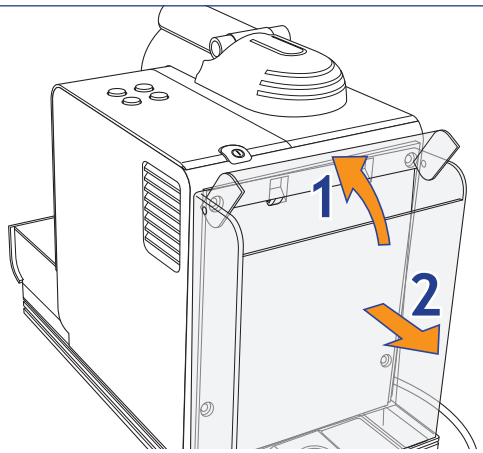
2 *Fill the milk container with about 200 ml of low fat milk at a temperature of 5°C ± 2°C. Place the lid and connect the milk container to the machine with the foam knob regulator in MAX position.*
Place a 250 ml graduated glass beaker under the milk outlet tube.

3 *Use a digital thermometer equipped with a "K" type thermocouple sensor and place it under the milk outlet tube.*

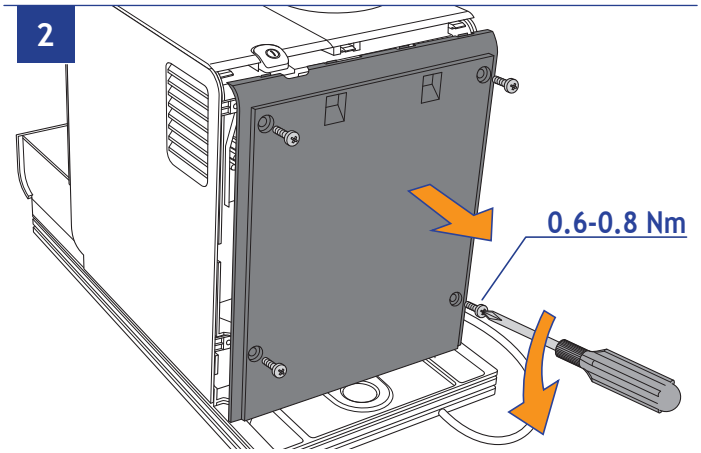
4 *Press either Cappuccino or Latte Macchiato button and deliver around 100 ml of milk during the brewing measure the milk temperature.*

Chceck the following aspects:
Brewing aspect: without splashing
Temperature milk: 57 - 67 °C
Foam quantity: on the transparent container the final result must be 1/2 milk and 1/2 foam.

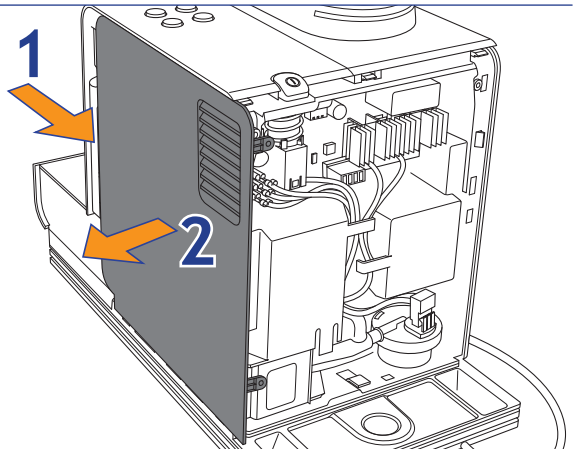
1



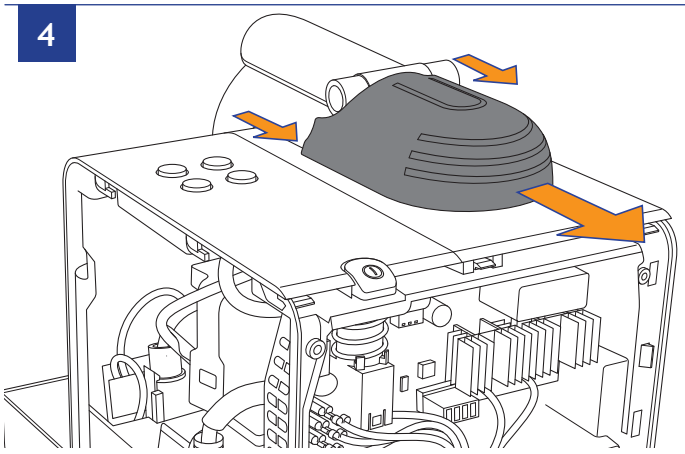
2



3



4



5. Riparazione

5.1. Smontaggio generale

1 Sollevare il coperchio del serbatoio acqua e procedere allo sganciamento dal pannello posteriore della macchina.

2 Svitare e togliere le quattro viti indicate e rimuovere il pannello posteriore.

3 Spostare leggermente verso la parte posteriore della macchina il pannello indicato e rimuoverlo.

4 Sganciare la copertura dell'infusore (TMBU) indicata, spingendo verso la parte posteriore della macchina.

5. Repair

5.1. General disassembly

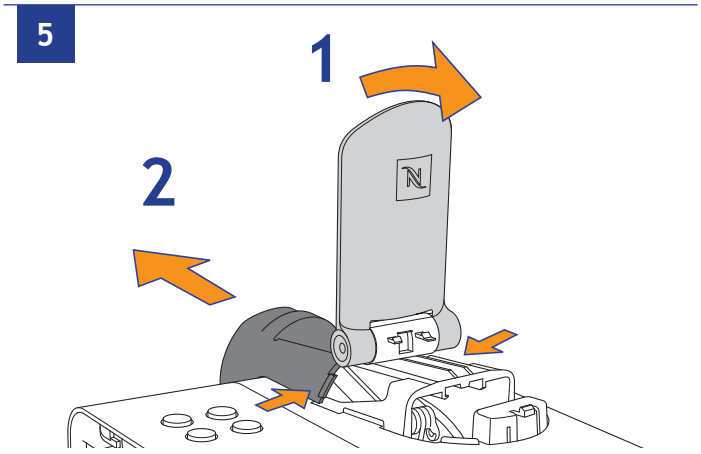
1 *Lift the water tank lid and then detach the tank from the rear panel on the machine.*

2 *Unscrew and remove the four screws shown and remove the rear panel.*

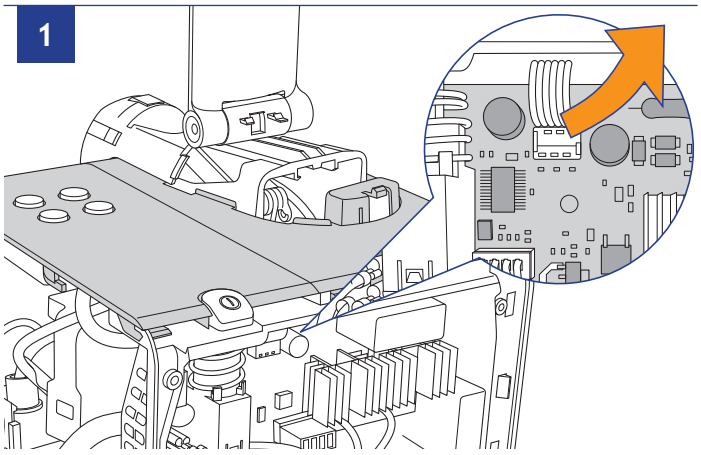
3 *Move the panel shown slightly towards the rear of the machine and remove it.*

4 *Release the extraction unit cover (TMBU) shown, pushing towards the rear of the machine.*

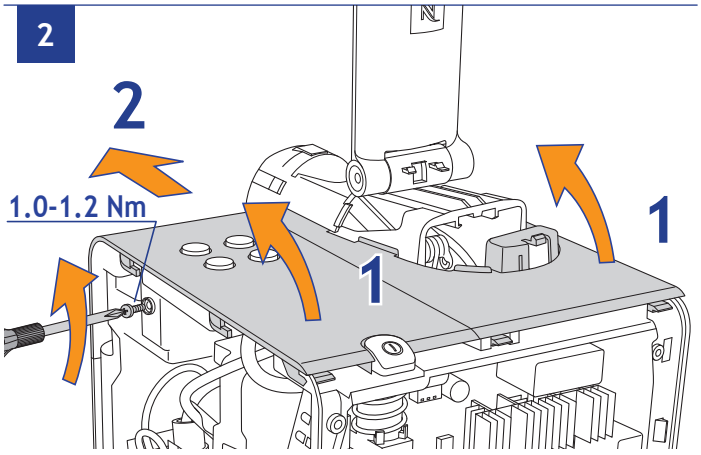
5



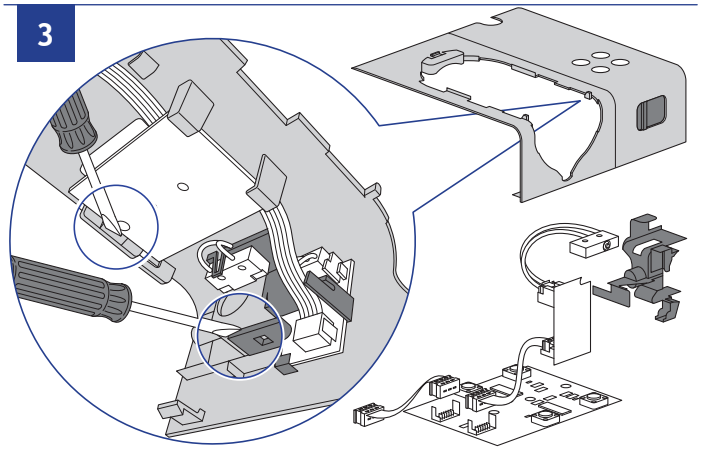
1



2



3



5 Sollevare la leva inserimento capsula, sganciare la copertura anteriore dell'erogatore caffè premendo leggermente nei lati come indicato in figura ed estrarla verso la parte anteriore della macchina.

5.2. Rimozione scheda pulsanti

Eseguire le operazioni descritte nei punti precedenti 1-5 del paragrafo 5.1.

1 Scollegare il connettore dalla scheda.

Eseguire questa operazione con cautela.

2 Togliere la vite laterale indicata in figura.
Ruotare leggermente il pannello superiore, rimuoverlo spostandolo verso la parte anteriore della macchina.

3 Servendosi di un cacciavite, sganciare i punti indicati e rimuovere il gruppo schede completo.

5 *Lift up the capsule insertion lever and release the front cover shown in the figure, moving it towards the front of the machine.*

5.2. Removing the button panel

Follow the steps described in the steps 1-5 of paragraph 5.1.

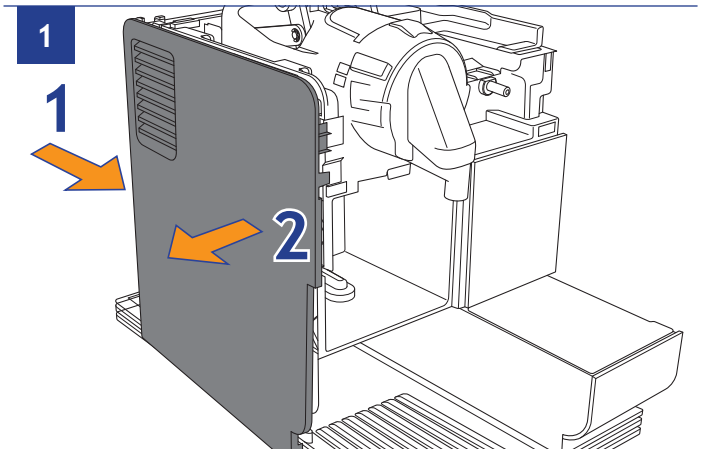
1 *Disconnect the connector from the main board.*

Do this with caution.

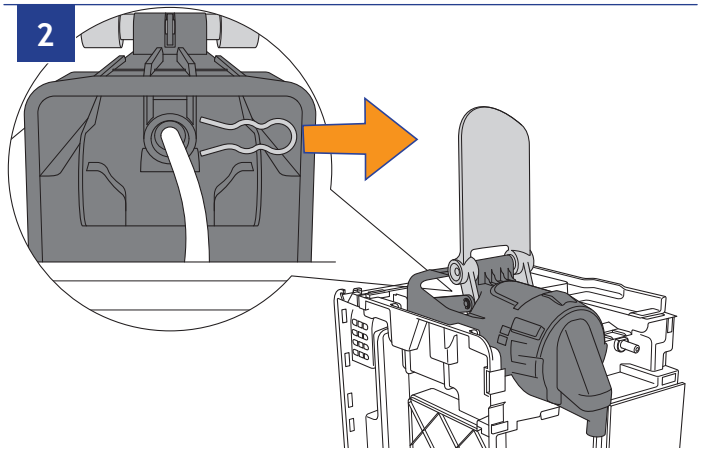
2 *Remove the side screw shown in figure.*
Gently rotate the top panel. Remove it by moving it towards the front of the machine.

3 *Using a screwdriver, detach the points indicated and remove the whole panel unit.*

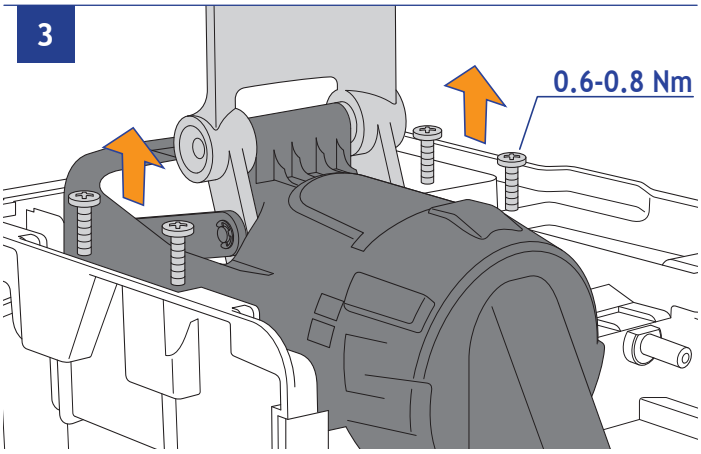
1

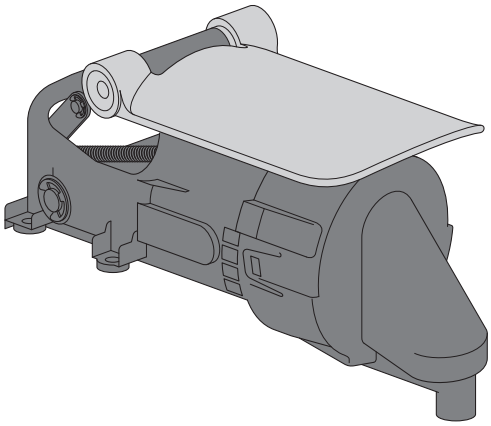


2



3





5.3. Rimozione infusore

Eseguire le operazioni descritte nei paragrafi 5.1 e 5.2.

1 Spostare leggermente verso la parte anteriore della macchina il pannello indicato e rimuoverlo.

2 Sollevare completamente la leva.
Rimuovere la clip ferma-tubo dell'erogatore caffè.

3 Svitare e togliere le quattro viti e rimuovere l'infusore completo.

5.3. Removing the extraction unit

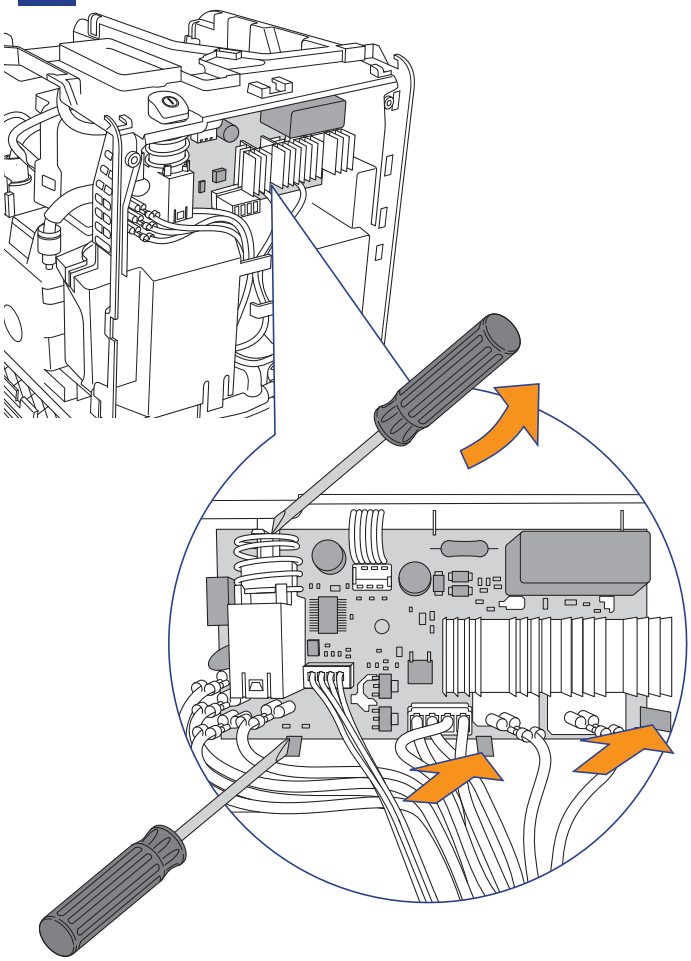
Follow the steps described in paragraphs 5.1 and 5.2.

1 *Move the panel shown slightly towards the front of the machine and remove it.*

2 *Lift the lever up fully.*
Remove the coffee outlet tube holder clip.

3 *Unscrew and remove the four screws and remove the whole extraction unit.*

1



5.4. Rimozione scheda

Eseguire le operazioni descritte nei paragrafi 5.1.1 e 5.1.2.

1 Sganciare il tasto dell'interruttore e aiutandosi con un cacciavite rimuovere la scheda dalla propria sede.

Per la sostituzione scollegare tutti i cablaggi.

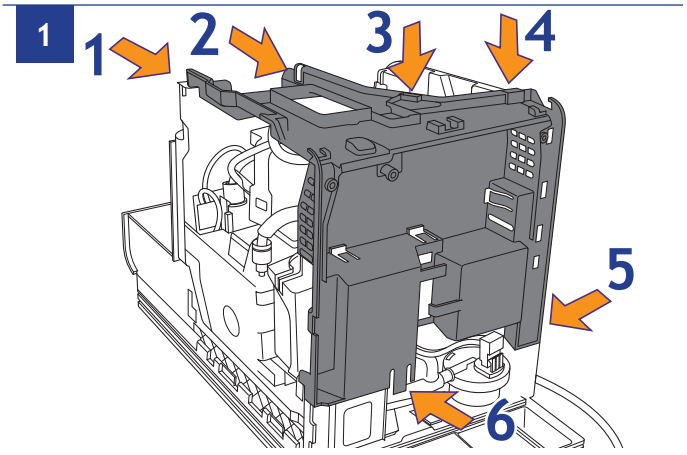
5.4. Removing the PCB board

Follow the steps described in paragraphs 5.1.1 and 5.1.2.

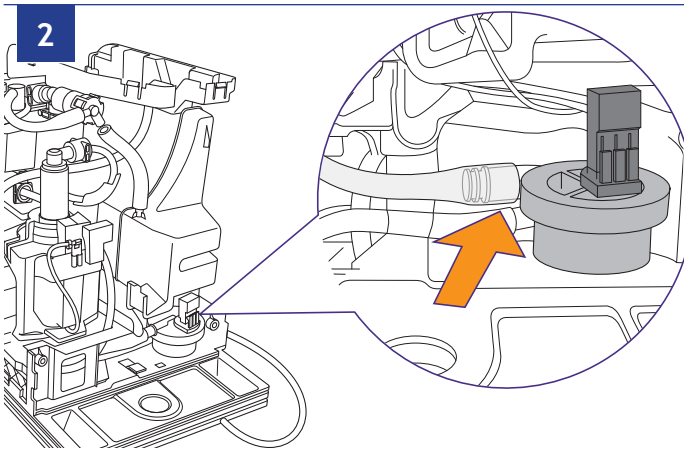
1 *Disconnect the main bottom, using a screwdriver to remove the PCB board from its slot.*

To replace it, disconnect all the wiring.

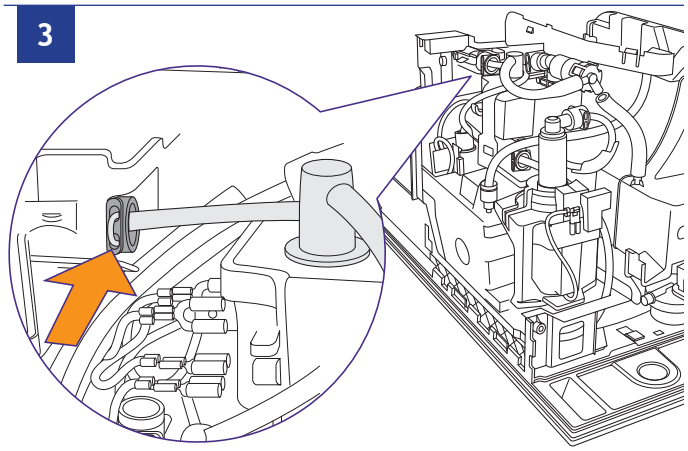
1



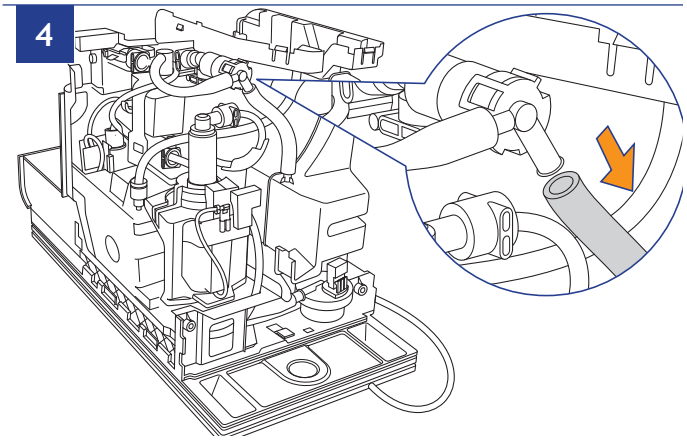
2



3



4



5.5. Rimozione gruppo Generatore/Vaporizzatore/Pompa

Eseguire le operazioni descritte nei paragrafi 5.1, 5.2, 5.3 e 5.4.

1 Servendosi di un cacciavite, sganciare i punti indicati e rimuovere la scocca superiore.

2 Sfilare il tubo come indicato in figura.

3 Rimuovere la clip ferma-tubo indicata e sfilare il relativo tubo.

4 Togliere il tubo indicato.

5.5. Removing the Thermoblock/Steamer unit/Pump

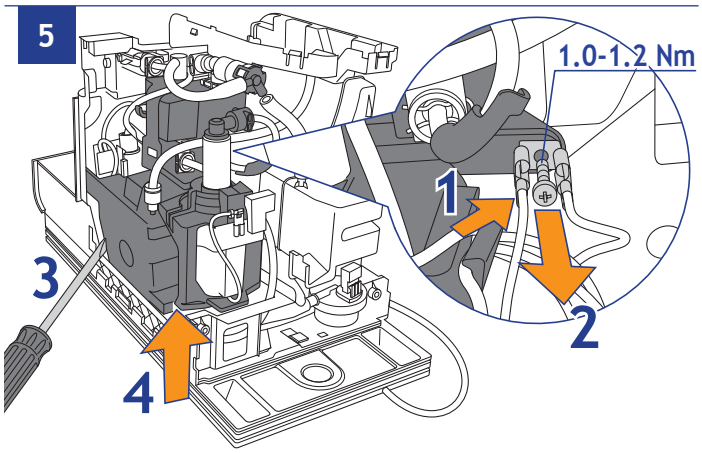
Follow the steps described in paragraphs 5.1, 5.2, 5.3 and 5.4.

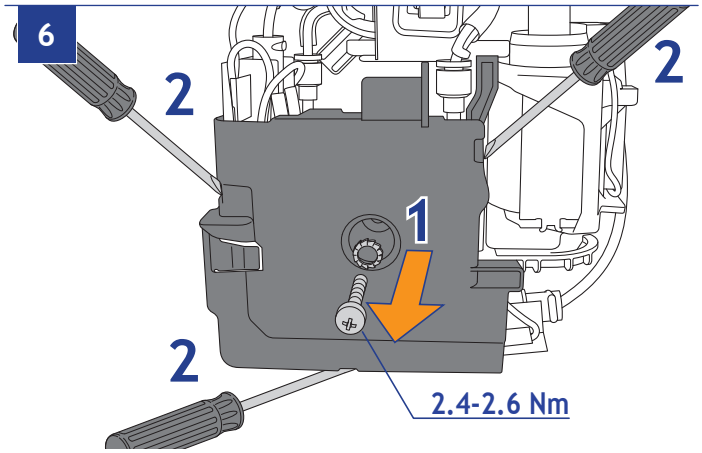
1 *Using a screwdriver, detach the points indicated and remove the upper casing.*

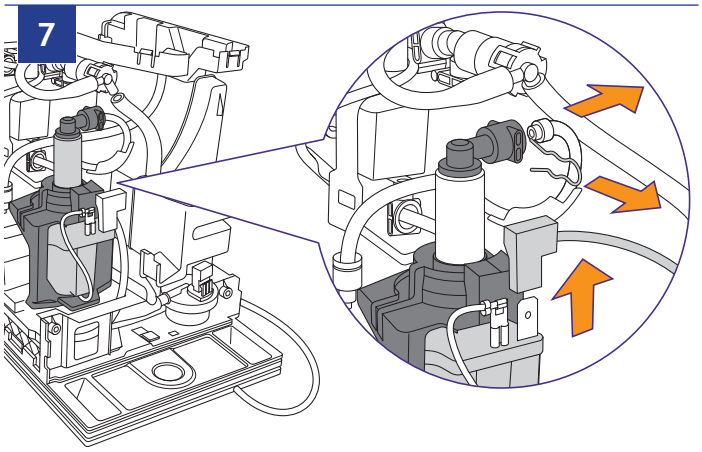
2 *Remove the tube as shown in the figure.*

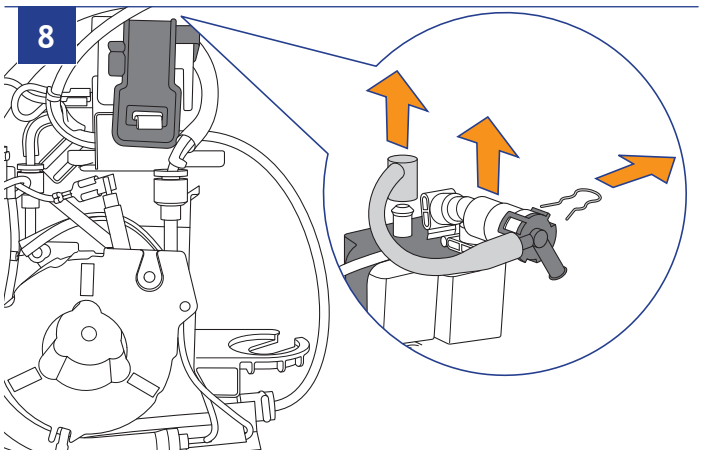
3 *Remove the tube and the clip as shown in the figure.*

4 *Remove the tube shown.*









5 Scollegare il faston di terra, svitare la vite di terra, sganciare il gancio e rimuovere il supporto pompa-caldaia.

6 Togliere la vite di fissaggio copertura caldaia sganciare i tre ganci e rimuovere la copertura.

7 Rimuovere la clip ferma-tubo indicata, sfilare il relativo tubo e scollegare il faston.

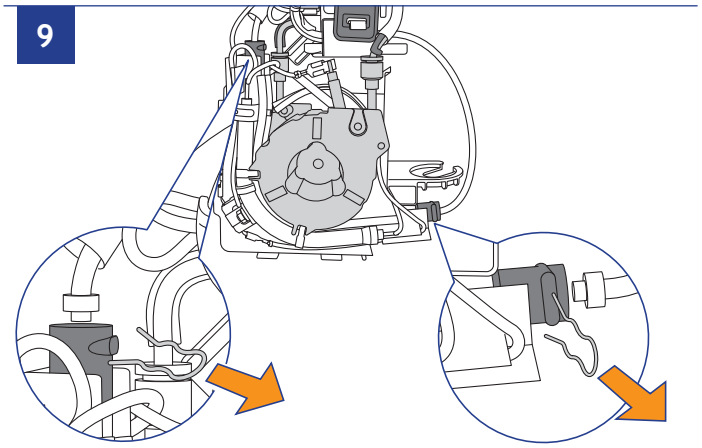
8 Togliere la clip e scollegare i tubi del gruppo deviatore acqua.

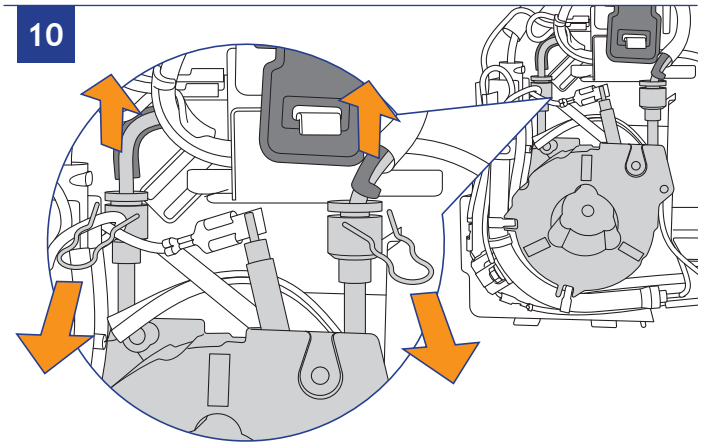
5 *Take out the faston, unscrew and remove the earthing screw, unhook and remove pump-boiler support as shown in the figure.*

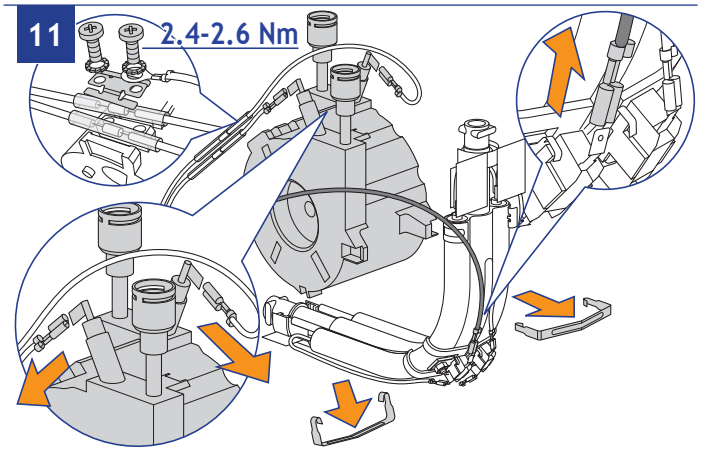
6 *Unscrew and remove the fixing screw; unhook the plastic support as shown in the figure and remove it.*

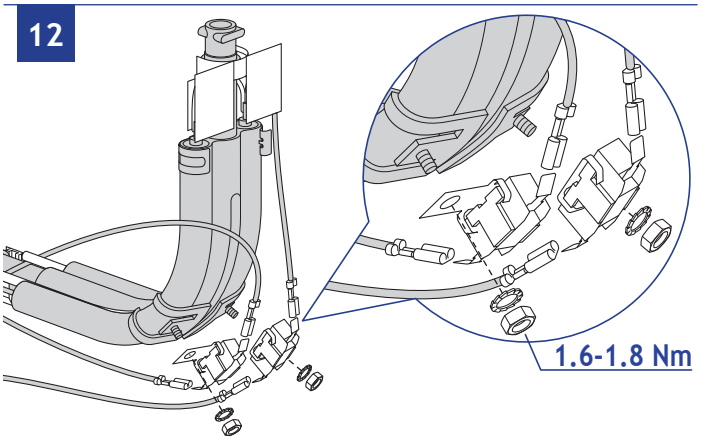
7 *Remove the indicated clip, then take out the tube and disconnect the faston as shown in the figure.*

8 *Remove the clip and disconnect the water diverter tubes.*









9 Rimuovere le due clip indicate e sfilare i relativi tubi.

10 Rimuovere le due clip indicate e sfilare i relativi tubi. Sfilare il gruppo Generatore/Vaporizzatore.

11 Rimuovere le due staffette di unione Generatore e Vaporizzatore e scollegare i faston indicati. Rimuovere i due termofusibili svitando le due viti di fissaggio staffetta indicate.

12 Svitare e togliere i due dadi e rimuovere i due TCO scollegando i relativi faston.

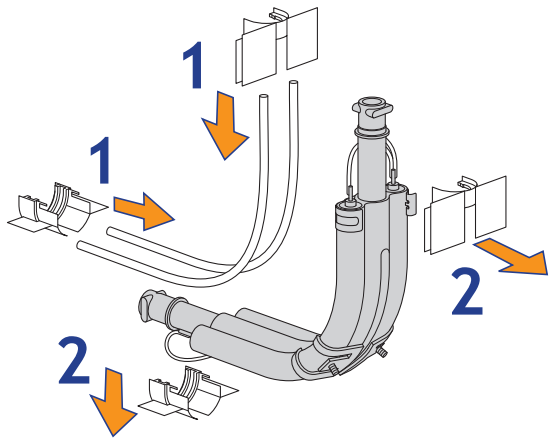
9 *Remove the two clips shown and the associated tubes.*

10 *Remove the two clips shown and the associated tubes. Remove the Thermoblock/Steamer unit.*

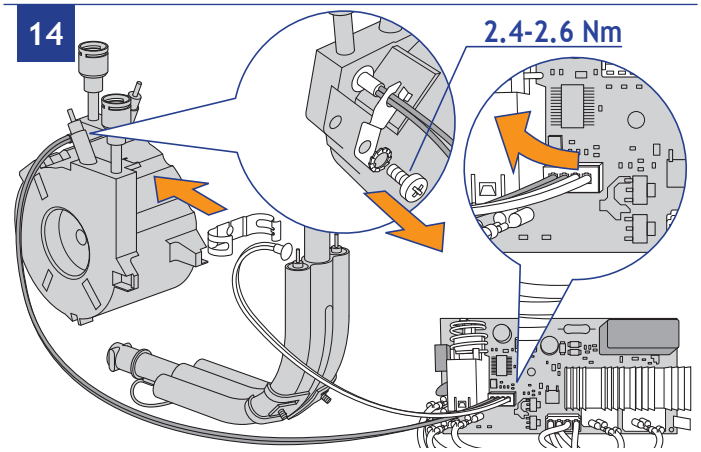
11 *Remove the two thermoblock and steamer joining brackets and disconnect the faston connectors shown. Remove the two thermal fuses by unscrewing the two bracket fixing screws shown.*

12 *Unscrew and remove the two nuts and remove the two TCO, disconnecting their faston connectors.*

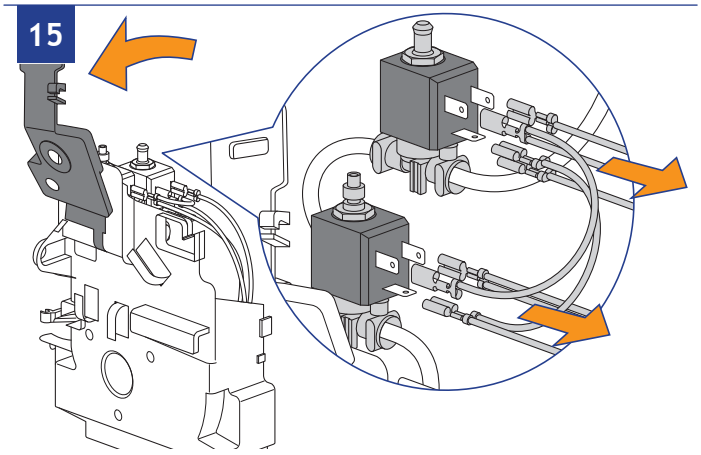
13



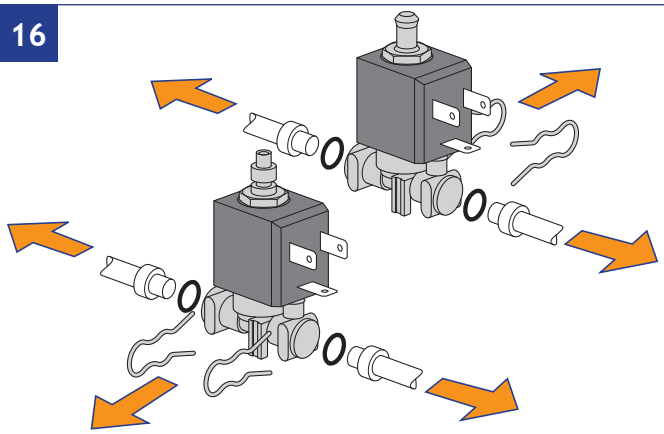
14



15



16



13 Staccare i due tubi di isolamento dai due fermagli connettore vaporizzatore. Staccare i due fermagli dal vaporizzatore.

14 Rimuovere il doppio sensore rimuovendo le due staffe indicate e scollegando il relativo connettore dalla scheda.

15 Sollevare il coperchio elettrovalvole e scollegare i faston indicati.

16 Rimuovere le clip indicate e scollegare i relativi tubi.

13 Remove the two insulation tubes from the two steamer connector clips. Detach the two clips from the steamer.

14 Remove the dual sensor by removing the two brackets shown and disconnecting the relative connector from the panel.

15 Lift up the solenoid valve cover and disconnect the faston connectors shown.

16 Remove the clips shown and disconnect the tubes.

6. Test di sicurezza

Dopo ogni riparazione e/o sostituzione di un componente, comunque in ogni caso si debba intervenire sui componenti interni della macchina, è necessario poi effettuare i test di sicurezza **previsti dalla normativa EN/IEC 60335-1.**

I test da effettuare, usando un apparecchio adeguato e specifico (tipo il modello TG uni 1 prodotto da GMW Gossen METRAWATT) o altri equivalenti, sono i seguenti.

- Continuità di terra (la resistenza ohmica deve essere inferiore a 0,1 Ohm);
- Isolamento elettrico (alimentare con 500 DC; La resistenza ohmica deve essere superiore a 2 MOhm).

Procedura:
La macchina non ha parti metalliche esterne, bisognerà quindi mettere in contatto la sonda dello strumento di misura con la caldaia vapore, attraverso l'apposito foro sul fondo (vedi figura).
Collegare poi la spina della macchina allo strumento di misura.

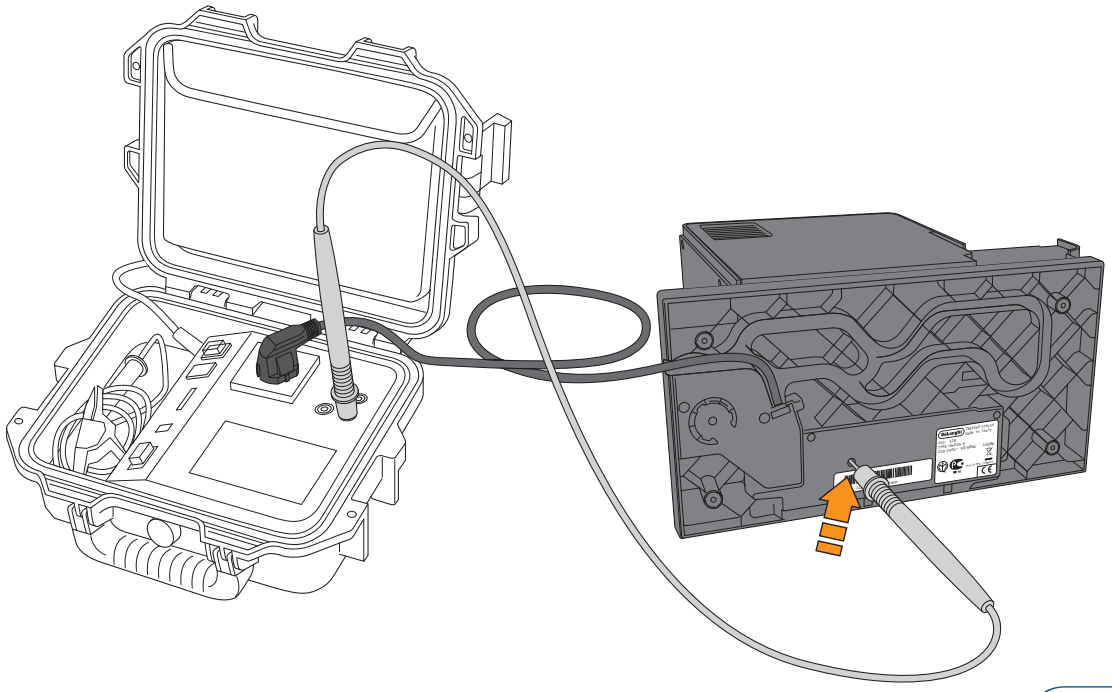
6. Safety test

*After any repair and /or replacement of any part, in any case whenever the coffee maker is split apart, once re-assembled, is necessary to perform the safety test, **according to the EN/IEC 60335-1**.*

The test to perform, using a proper test device (e.g. model TG uni 1 produced by GMW Gossen METRAWATT, or an equivalent one), are the following.

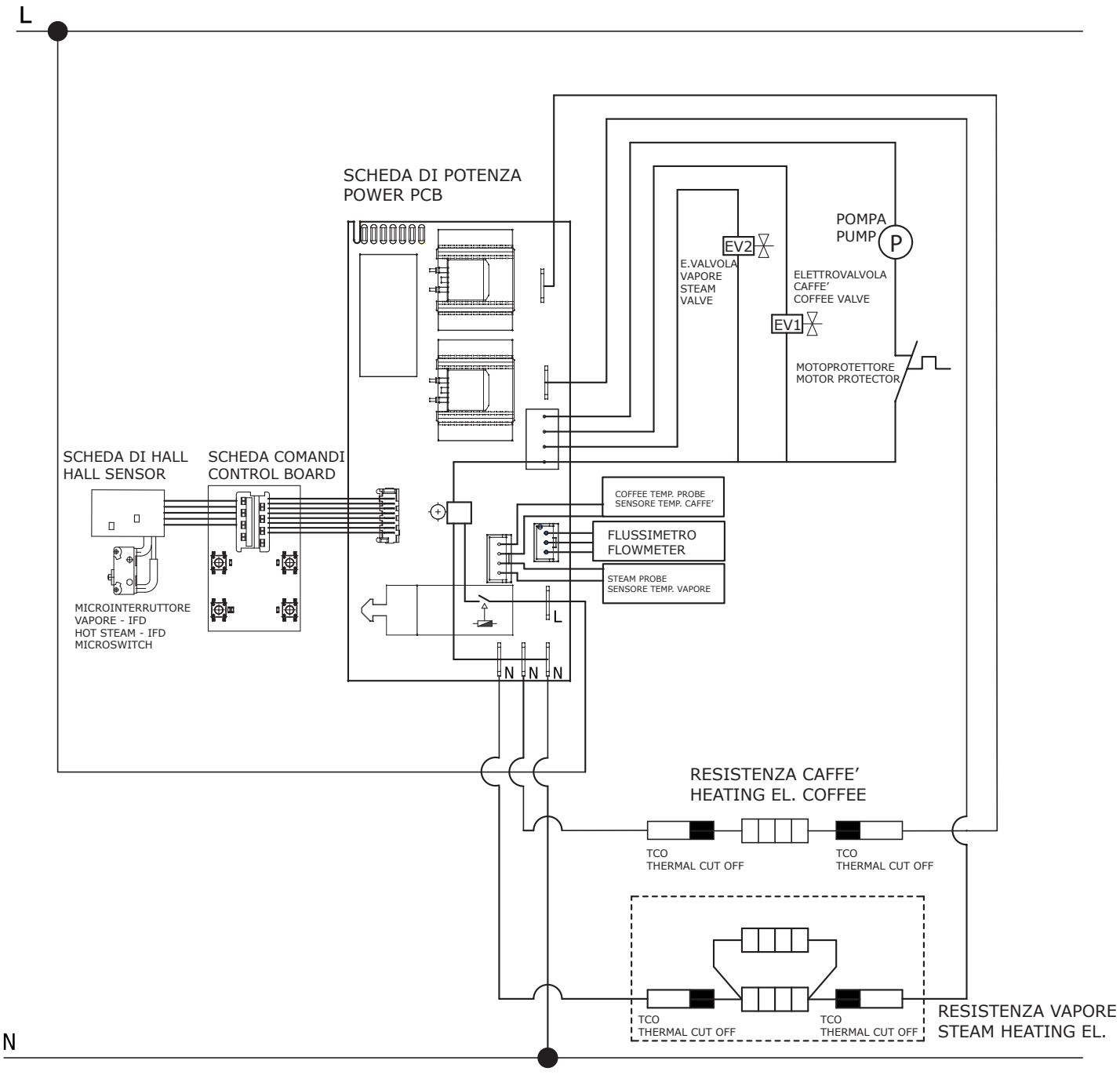
- *Protective Earth continuity test(ohmic resistance must be less than 0,1 Ohm);*
- *Protective insulation test (supply 500 DC, ohmic resistance must be over than 2MOhm).*

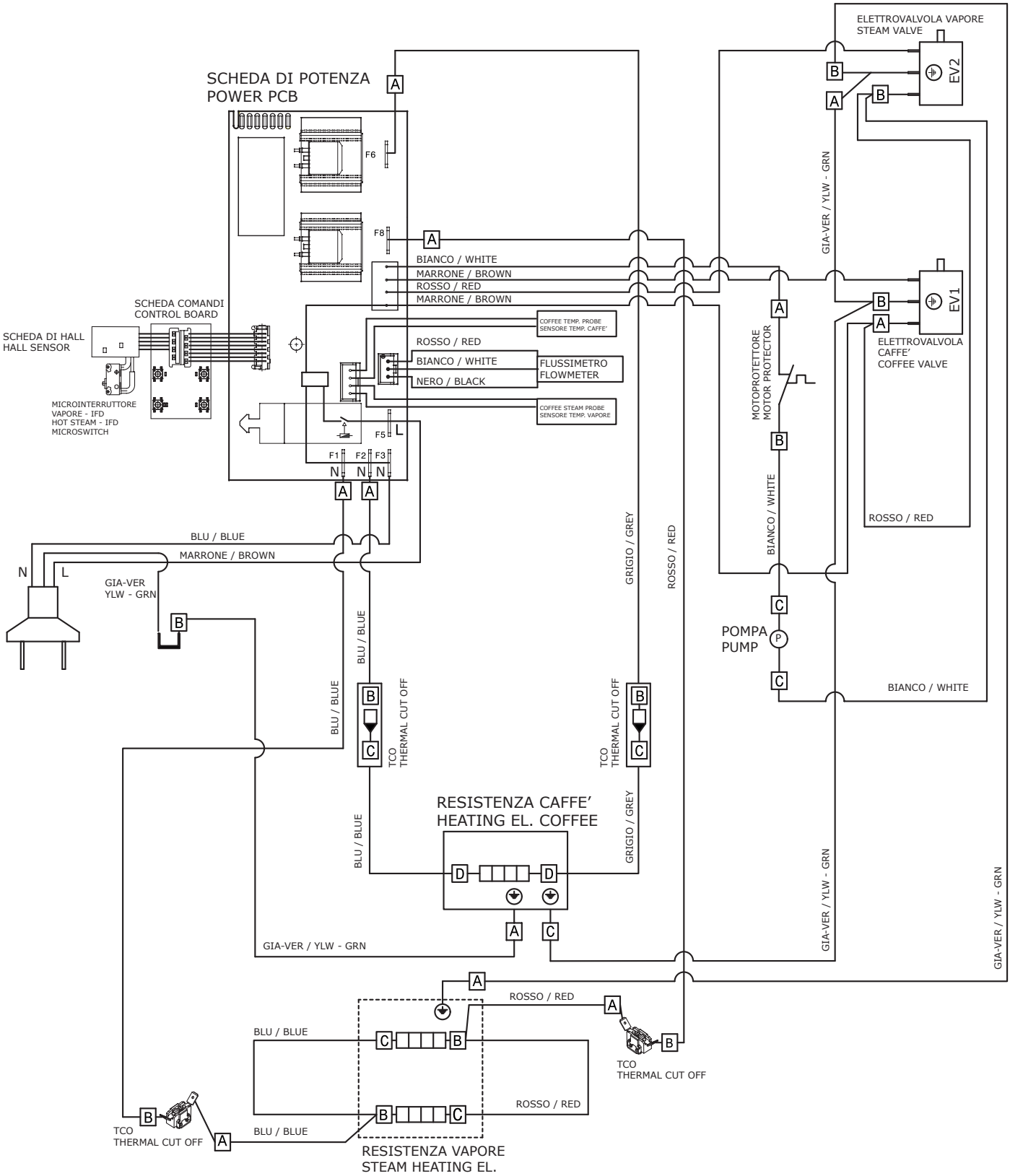
Procedure:
The machine has not external metal parts, you will have to connect the probe of the test device through the dedicated hole on the bottom of the machine (see picture) in order to assure a contact with the lower metallic part of the steamer. Then plug the machine on the dedicated socket on the test device.



7. Schemi elettrici

7. Wiring diagrams




SCHEDA DI POTENZA
POWER PCB
ELETTROVALVOLA VAPORE
STEAM VALVE
EV2
EV1
SCHEDA COMANDI
CONTROL BOARD
SCHEDA DI HALL
HALL SENSOR
MICROINTERRUTTORE
VAPORE - IFD
HOT STEAM - IFD
MICROSWITCH
BIANCO / WHITE
MARRONE / BROWN
ROSSO / RED
MARRONE / BROWN
COFFEE TEMP. PROBE
SENSORE TEMP. CAFFE'
FLUSSIMETRO
FLOWMETER
NERO / BLACK
COFFEE STEAM PROBE
SENSORE TEMP. VAPORE
ELETTROVALVOLA
CAFFE'
COFFEE VALVE
MOTOPROTETTORE
MOTOR PROTECTOR
BLU / BLUE
MARRONE / BROWN
GIA-VER
YLW - GRN
GRIGIO / GREY
ROSSO / RED
BIANCO / WHITE
POMPA
PUMP
TCO
THERMAL CUT OFF
RESISTENZA CAFFE'
HEATING EL. COFFEE
RESISTENZA VAPORE
STEAM HEATING EL.

8. Ricambi

8. *Spare parts*

Tavola 01

Plate 01

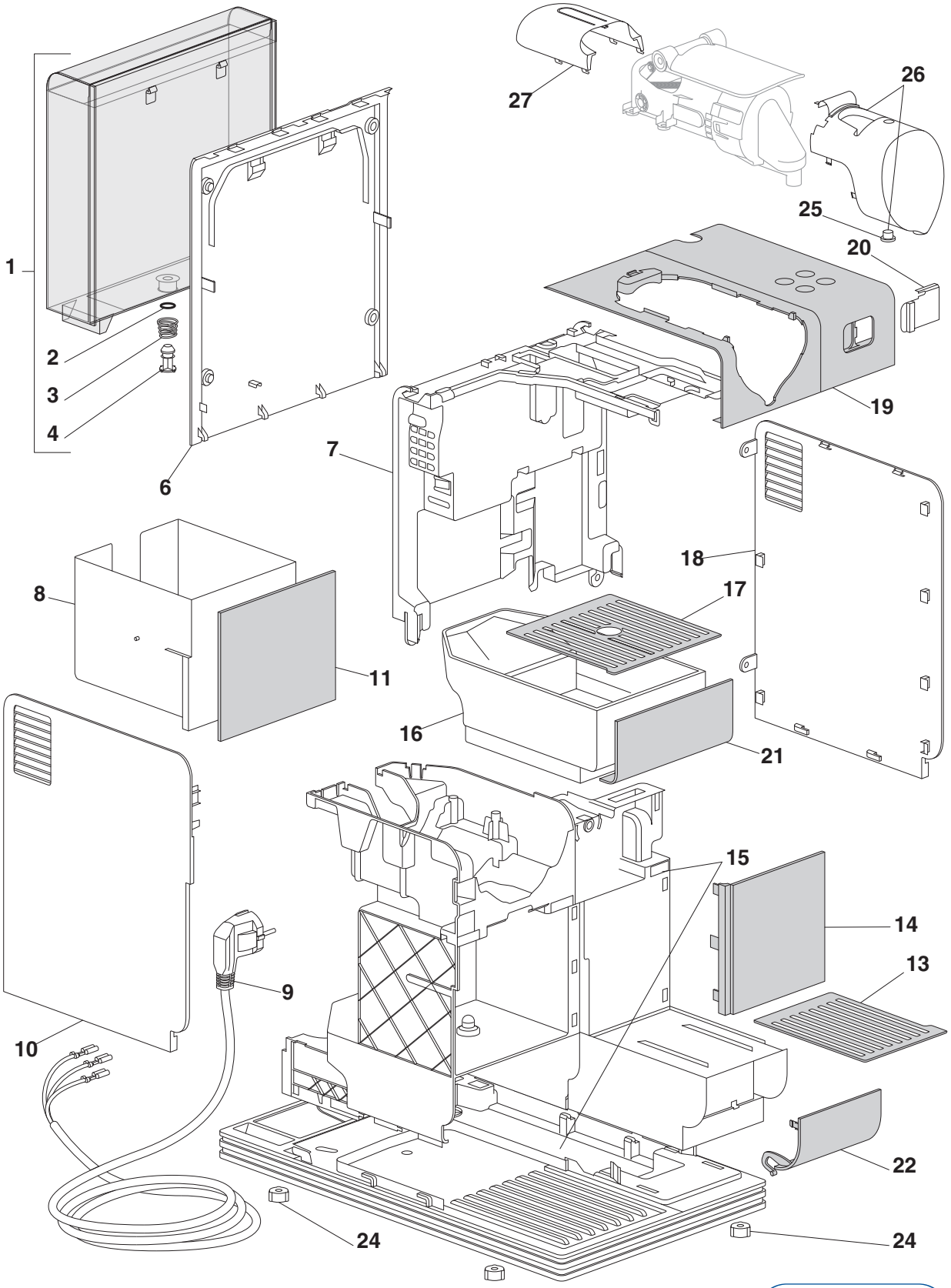


Tavola 01

Plate 01

Pos.	Descrizione	*Description*
1	SERBATOIO ACQUA	*WATER TANK*
2	O-RING	*O-RING*
3	MOLLA	*SPRING*
4	VALVOLINA	*VALVE*
6	PANNELLO POSTERIORE	*REAR PANEL*
7	TELAIO POSTERIORE	*REAR FRAME*
8	CONTENITORE DI CAPSULE	*CAPSULE CONTAINER*
9	CAVO ALIMENTAZIONE	*POWER SUPPLY CORD*
10	FIANCO SX	*SIDE LEFT*
11	COPERTURA CONTENITORE CAPSULE	*CAPSULE CONTAINER COVER*
13	GRIGLIA DX	*GRID RIGHT*
14	PEZZO ANTERIORE TELAIO	*FRAME FRONT PIECE*
16	BACINELLA	*TRAY*
17	POGGIATAZZE	*CUP PLATE*
18	PANNELLO DX	*RIGHT PANEL*
19	COPERTURA	*COVER*
20	PORTINA	*DOOR*
21	PANNELLO FRONTALE BACINELLA	*DRIP TRAY FRONT PANEL*
22	VANO TUBO DECALCIFICATORE	*DESCALING PIPE COMPARTMENT*
24	FONDO GOMMA	*BOTTOM RUBBER PAD*
25	GOMMINO	*RUBBER PAD*
26	COPERCHIO USCITA CAFFÈ	*COVER COFFEE OUTLET*
27	COPERCHIO POSTERIORE TMBU	*REAR TMBU COVER*

Tavola 02

Plate 02

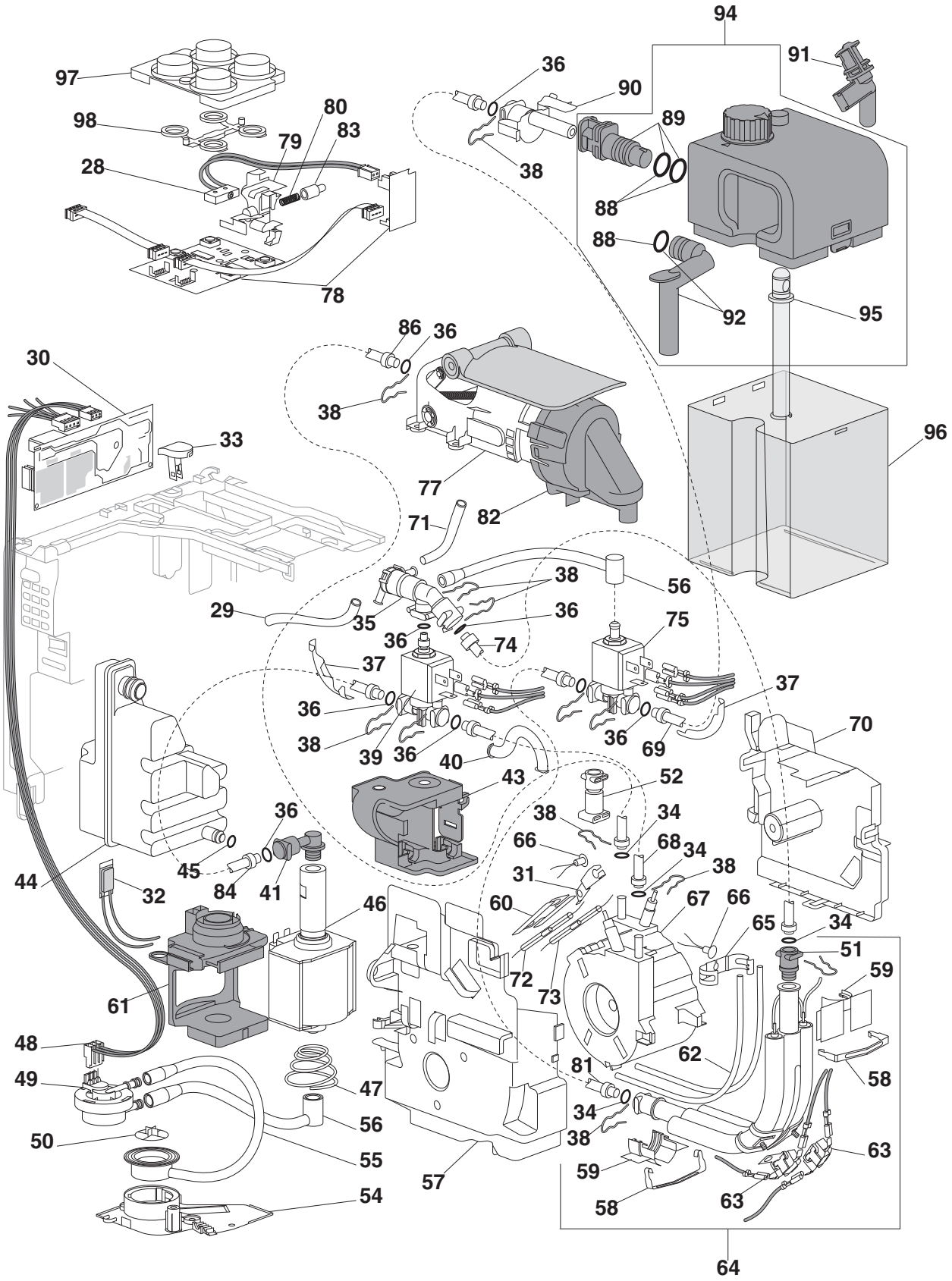


Tavola 01

Plate 01

Pos.	Descrizione	*Description*
28	MICROINTERRUTTORE	*SPRING MICROSWITCH*
29	TUBO (SIL NAT) DI=7 L=70	*TUBE (SIL NAT) DI=7 L=70*
30	SCHEDA POTENZA	*POWER BOARD*
31	SQUADRETTA	*BRACKET*
32	CABLAGGIO TCO	*WIRING TCO*
33	TASTO	*PUSH BUTTON*
34	O-RING D=4,5	*O-RING D=4,5*
35	VALVOLA DI SICUREZZA	*SAFETY VALVE*
36	O-RING D=3,85	*O-RING D=3,85*
37	RINFORZO	*REINFORCEMENT*
38	CLIP	*CLIP*
39	ELETTROVALVOLA CEME 5330VN2	*SOLENOID VALVE CEME 5330VN2*
40	RINFORZO	*REINFORCEMENT*
41	CONNETTORE POMPA	*PUMP CONNECTOR*
43	SUPPORTO VALVOLA ELETTRICA	*ELECTRIC VALVE SUPPORT*
44	CAMERA DI ESPANSIONE	*EXPANSION CHAMBER*
45	O-RING D=6	*O-RING D=6*
46	POMPA	*PUMP*
47	MOLLA	*SPRING*
48	CABLAGGIO	*WIRING*
49	FLUSSIMETRO	*FLOWMETER*
50	FILTRO	*FILTER*
51	ATTACCO VAPORE	*STEAM CONNECTOR*
52	CONNETTORE	*CONNECTOR*
54	BASE FLUSSIMETRO	*FLOWMETER BOTTOM*
55	FLUSSIMETRO	*FLOWMETER TUBE*
56	TUBO POMPA	*PUMP TUBE*
57	SUPPORTO UNITÀ TERMICA	*THERMAL UNIT SUPPORT*
58	MOLLA	*SPRING*
59	SUPPORTO CABLAGGIO	*WIRING SUPPORT*
60	STAFFA TCO	*TCO BRACKET*
61	SUPPORTO POMPA	*PUMP SUPPORT*
62	TUBETTO	*TUBE*
63	TCO	*TCO*

Tavola 01

Plate 01

Pos.	Descrizione	*Description*
64	ASSIEME CALDAIA	*STEAMER*
65	SQUADRETTA	*BRACKET*
66	SENSORE NTC	*SENSOR NTC*
67	GENERATORE	*GENERATOR*
68	TUBO FEP DI2-DE4 L=85 2 BOCCOLE	*TUBE FEP DI2-DE4 L=85 2 BUSHES*
69	TUBO PTFE DI2-DE4 L=180 2 BOCCOLE	*TUBE PTFE DI2-DE4 L=180 2 BUSHES*
70	SUPPORTO THERMOBLOCK	*THERMOBLOCK SUPPORT*
71	TUBO (SIL NAT) DI=5 DE=8 L=80	*TUBE (SIL NAT) DI=5 DE=8 L=80*
72	CABLAGGIO TCO	*WIRING TCO*
73	CABLAGGIO TCO	*WIRING TCO*
74	TUBO PTFE DI2-DE4 L=115 2 BOCCOLE	*TUBE PTFE DI2-DE4 L=115 2 BUSHES*
75	ELETTROVALVOLA	*SOLENOID VALVE*
77	ASSIEME TMBU	*ASSEMBLY TMBU*
78	SCHEDA COMANDI	*CONTROL BOARD*
79	SUPPORTO MICROINTERRUTTORE	*SUPPORT MICROSWITCH*
80	MOLLA	*SPRING*
81	TUBO PTFE DI2-DE4 L=205 2 BOCCOLE	*TUBE PTFE DI2-DE4 L=205 2 BUSHES*
82	USCITA CAFFÈ	*COFFEE OUTLET*
83	PERNO	*PIN*
84	TUBO FEP DI2-DE4 L=95 2 BOCCOLE	*TUBE FEP DI2-DE4 L=95 2 BUSHES*
86	TUBO FEP DI2-DE4 L=230 2 BOCCOLE	*TUBE FEP DI2-DE4 L=230 2 BUSH*
88	O-RING	*O-RING*
89	USCITA VAPORE	*STEAM OUTLET*
90	CONNETTORE	*CONNECTOR*
91	TUBO DECALCIFICAZIONE	*DESCALING PIPE*
92	TUBO SCARICO LATTE	*OUTLET PIPE MILK*
94	ASSIEME COPERCHIO TANICA LATTE	*MILK COVER ASSEMBLY*
95	TUBO ASPIRAZIONE	*ASPIRATION TUBE*
96	TANICA LATTE	*MILK TANK*
97	TASTIERA	*KEYBOARD*
98	SUPPORTO TASTIERA	*KEYBOARD SUPPORT*

9. Garanzia

DèLonghi garantisce questo prodotto contro difetti di materiali e di fabbricazione per un periodo di **due anni** dalla data di acquisto. Durante questo periodo DèLonghi riparerà o sostituirà, a sua discrezione, ogni prodotto difettoso senza alcun onere per il proprietario. I prodotti sostituiti o le parti riparate saranno garantiti solo per il periodo restante della garanzia originale o per sei mesi, a seconda della garanzia più duratura. Questa garanzia limitata non si applica a qualunque guasto causato da incidenti, uso, manutenzione impropri o normale usura. Qualsiasi difetto derivante dal non utilizzo delle capsule originali NESPRESSO non è coperto da garanzia. Ad eccezione di quanto consentito dalle leggi applicabili, i termini di questa garanzia limitata non escludono, limitano o modificano, e sono in aggiunta, ai diritti inderogabili di legge applicabili alla vendita del prodotto.

9. Warranty

DèLonghi guarantees this product against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. During this period DèLonghi will repair or replace, at its discretion, any faulty product without charge for the owner. Products replaced or parts repaired will be guaranteed for the remainder of the original warranty period only or for six months, depending on which warranty is longer. This limited warranty does not apply to any faults caused by accidents, use, improper maintenance or normal wear. Any fault resulting from non-use of original NESPRESSO capsules is not covered by the warranty. Except as permitted by applicable law, the terms of this limited warranty do not exclude, limit or modify, and are in addition to, the rights required by law applicable to the sale of the product.

Composizione grafica: Studio Gallo Design srl - Camposampiero (PD)

Composizione grafica: Studio Gallo Design srl - Camposampiero (PD)

Release 00 - 07.2011

NESPRESSO®

De'Longhi